

SEBIN

©Fichier choisel 2000-2013.



©Pastel choisel 2002.



Photo Eric Dumont.

ORIGINE : Loiret , Yonne.

SYNONYMES : Sabin , Soubin.

Il existe plusieurs types de Sébin : le vert , le jaune , le blanc , le rouge. Le blanc est plus plat. Celui décrit ici est plus proche du Sébin rouge.

MATURITE-CONSOMMATION : Hiver-Printemps(2° et 3° saisons pour le cidre).

FORME : Moyen à gros. Plus large bien que paraissant plus haut à vue d'œil ; ovoïde ou conique , pourtour irrégulier.

EPIDERME : Lisse , jaune à maturité ,en partie peu ou plus importante lavé de rose ou d'un rouge rosé étant foncé sur certains fruits selon leur insolation. Certains fruits restant jaunes à l'ombre.

CUVETTE du PEDONCULE : Moyenne , fauve.

PEDONCULE : Variable fin ou plus gros , court ou plus long , dépasse ou non.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu profonde , largeur moyenne , plissée , parfois tachée un peu de fauve.

L'ŒIL : Petit ou moyen , clos ou mi clos.

CHAIR : Blanc verdâtre , peu sucrée , aigre. Pour jus et cidre.

LOGES à PEPINS : Closes. Grandes , larges.

CARACTERES SPECIAL : Non.

OBSERVATIONS : Floraison très tardive.

REFERENCES : choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Le Verger français , 1948 , p.500 mais avec des erreurs de description.