

Muscade



Taux d'acidité	Rapport sucre/acidité	Fermeté	Indice de qualité
moyennement acide (8,75)	sucrée (1,94)	ferme (4 sept : 4,1)	élevé (247)

Origine : Dordogne
Maturité : mi-tardive – dernière semaine d'août à première semaine de septembre
Floraison : moyenne (18-20 mars), fleur campanulée

Pêche arrondie aplatie à cuvette pédonculaire très large, peu profonde.
 Épiderme épais, assez pubescent, de couleur orange foncé, sans coloration superficielle.
Chair orangée, dense, de type abricot, assez fibreuse, largement colorée autour du noyau, juteuse, très sucrée (la plus haute teneur en sucre des variétés locales d'Aquitaine), sans astringence, de très bonne qualité.

Noyau libre, arrondi, foncé, à arête ventrale développée.

Arbre peu vigoureux, érigé, fermé.
 Son importante ramification est bien répartie (mésotone).
 Muscade produit sur tous les sites de production : bouquets de mai, chiffonnes et de nombreux rameaux mixtes.
 Les rameaux les plus vigoureux développent des anticipés fleuris en position terminale.

Variété très peu sensible à la cloque, sensible en revanche au monilia sur fruit.



Anticipés à fruit sur rameaux vigoureux.