

Pêche de vigne à chair jaune c044



Cette variété appartient à la population des pêches à chair jaune.

Origine : Dordogne

Maturité : de la troisième semaine d'août à la première semaine de septembre

Floraison : tardive (19-22 mars), fleur campanulée

Taux d'acidité	rapport sucre/acidité	fermeté	Indice de qualité
fortement acide (12,75)	Acidulée (0,9)	moyennement ferme (24 août : 3,9)	Elevé (228,5)

Pêche de petit calibre, arrondie, sans suture marquée.

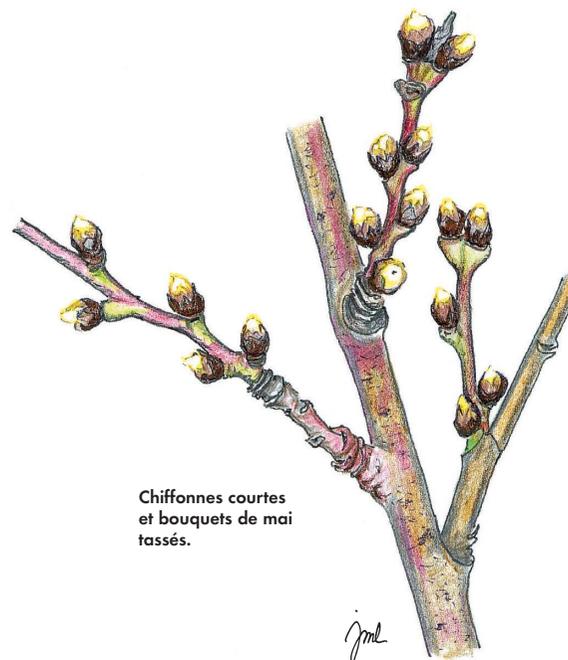
Épiderme jaune-orangé, fin, peu duveteux, se détachant facilement du fruit et attractif.

Chair jaune, non fibreuse, au parfum typique, sucrée, acidulée, à l'astringence typique. Noyau libre, ovoïde, de grande taille par rapport au fruit.

Arbre très vigoureux, à port ouvert, mise à fruit rapide et abondante.

Cette variété produit sur tous les sites de production, mais plus particulièrement sur des chiffonnes courtes et des bouquets de mai. Ces derniers très « tassés » peuvent vieillir en s'empilant comme chez le prunier.

Variété très peu sensible à la cloque et au monilia.



Chiffonnes courtes
et bouquets de mai
tassés.

FIN DE POPULATION