

Cœur de pigeon



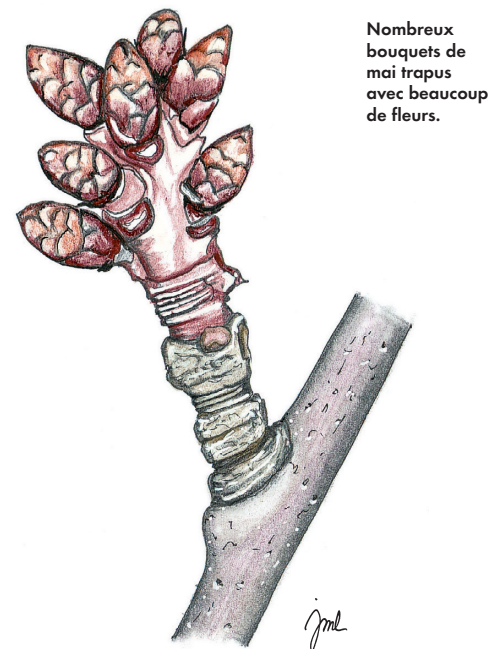
Origine : Gironde, Entre-deux-Mers
Maturité : mi-tardive – fin de deuxième et troisième semaines de juin
Floraison : moyenne à mi-tardive – première et deuxième semaines d'avril

Bigarreau de calibre moyen, réniforme, plus large que haut, à pédoncule court à très court (inférieur à 3 cm).
 Épiderme rouge foncé avec une ligne noire très nette sur la suture ventrale.
Chair ferme, rose à jus rosé, sucrée (IR 15 à 19), juteuse.
 Noyau allongé, de taille moyenne par rapport au fruit.



Arbre de vigueur moyenne.
 Ramifications à angles fermés ; assez proche de Cœur de bœuf (légèrement plus ramifié).
 Les bouquets de mai sont nombreux, trapus avec de nombreuses fleurs (cf. dessin).

Bon comportement général vis-à-vis des parasites mais sensible à la mouche de la cerise.



Nombreux bouquets de mai trapus avec beaucoup de fleurs.

Cœur de pigeon blanc



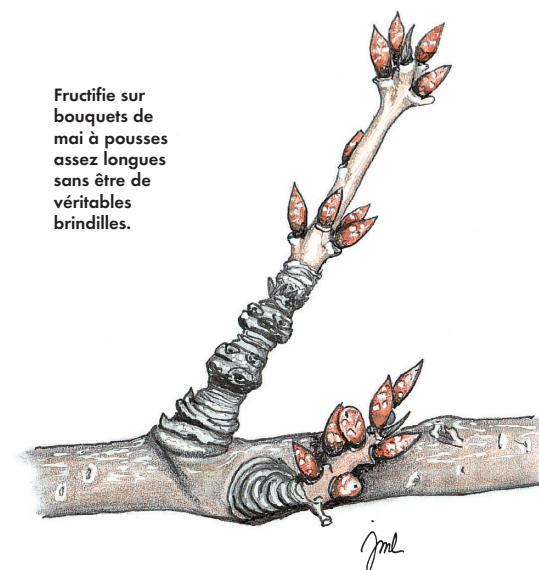
Origine : Landes
Maturité : moyenne – deuxième et début troisième semaines de juin
Floraison : période moyenne à mi-tardive – première et début deuxième semaines d'avril

Gros **bigarreau**, conique allongé aussi large que haut à suture et sillon peu profonds, à cuvette pédonculaire assez profonde et pédoncule court (3,5 cm).
 Épiderme très fin, très brillant, de couleur vermillon sur fond jaune qui s'estompe à maturité, fortement ponctué de taches claires, avec un point pistillaire légèrement en relief.

Chair ferme, blanc crème, juteuse, à jus incolore, sucré (IR 14,5 - 15,5), de saveur acidulée et de très bonne qualité gustative.
 Noyau de petit calibre.

Arbre pouvant se développer sur un tronc dominant.
 Sa ramification est souple et ploie sous le poids des fruits.
 Les fruits, nombreux, sont portés par des bouquets de mai dont certains s'apparentent à des brindilles courtes (cf. dessin).
 Surpopulation de fruits sur le passage des portions de rameaux de 2 à 1 an.

Très sensible au monilia sur fruit.
 Moyennement sensible à la mouche de la cerise.



Fructifie sur bouquets de mai à pousses assez longues sans être de véritables brindilles.