

Sanguine de septembre

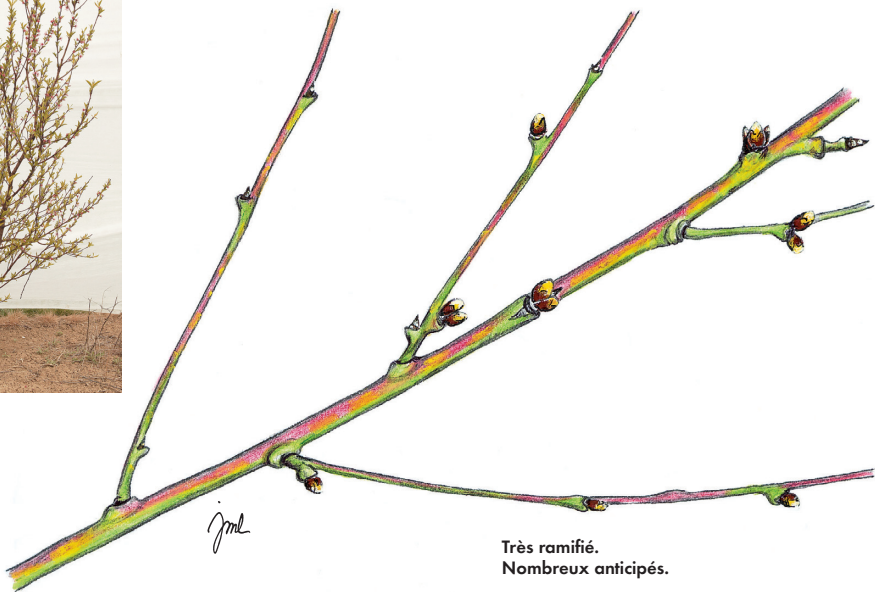


Origine : Gironde
Maturité : tardive – deuxième semaine de septembre
Floraison : mi-tardive (18-25 mars), fleur rosacée
Débourrement : précoce

Pêche de gros calibre.
Épiderme à pubescence rase, velouté, épais.
Chair rouge sous l'épiderme, pâle autour du noyau, dense, très juteuse, acidulée avec légère amertume.
Bonne pour conserves et tartes.
Arbre érigé, très ramifié.
Produit sur rameaux mixtes et chiffonnes grêles.
Sa floraison est très clairsemée.



Variété de très faible sensibilité à la cloque, assez sensible au monilia.



Comparaison des résultats d'analyses chimiques de différents clones de Vineuses (analyses 2004)

	Taux d'acidité	Rapport sucre/acidité	Fermeté	Indice de qualité
Vineuse du Lot-et-Garonne Co51 (à la plus haute valeur gustative des clones de Vineuse)	fortement acide (16,75)	acidulée (0,72)	ferme (2 septembre : 5,2)	très élevé (273,7)
Pêche d'enfer Co54	acide (11,35)	acidulée (0,72)	ferme (2 septembre : 5,2)	élevé (219,7)
Vineuse Co52	moyennement acide (8,87)	équilibrée (1,47)	fermeté moyenne (2 septembre : 3,2)	élevé (205,5)
Pêche sanguine d'août Co66	acide (10,5)	équilibrée (1,05)	ferme (24 août : 4,7)	élevé (200,8)