



Cerisier: **Guindoux des Charentes** Réf. MFDC: 39

Origine:

Synonymes: peut-être "Guindoux du Poitou".

Maturité/Conservation: mi-juin.



Description du fruit:

Forme: réniforme, taille moyenne (25mm de large).

Épiderme: rouge noirâtre uniforme, ponctué + ou – finement de gris.

Pédoncule: court et épais (25 mm à plus sur le même arbre).

Noyau: globuleux, de calibre moyen.

Chair: chair molle, pourpre, juteuse, moyennement sucrée, restant acide à maturité.

Observations: il s'agit d'une griotte, c'est à dire d'une cerise acide à jus coloré.

Très bon en confitures, en clafoutis, et à l'eau de vie, mais excellente aussi au naturel.

Arbre: d'après la littérature, arbre de type "Prunus Cerasus" à port érigé, "Franc de Pied", et se multipliant généralement par les drageons. Par greffage, on obtient un fruit à long pédoncule, qui n'est pas représentatif de la variété.

Bibliographie: "Les fruits retrouvés" d'Évelyne Leterme.

Dictionnaire de Pomologie André Leroy, tome V, Fruits à noyaux.

Étude 2017 par Prom'haies et Mémoire Fruitière des Charentes.