



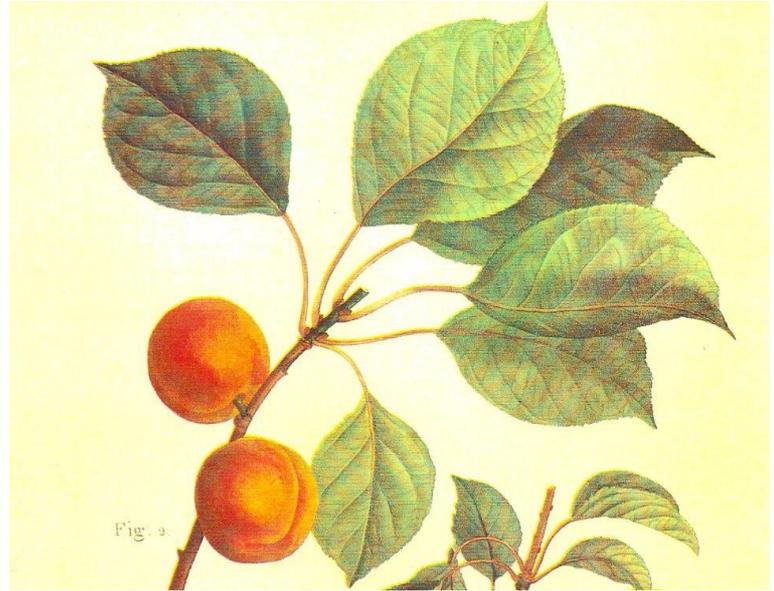
Abricotier: Angoumois Réf. MFDC: 124

Origine: incertaine, signalé par La Quintinie avant 1690.

Synonymes: rouge, d'Anjou, de Gascogne, Rothe Oranien, Canino grosso.

Maturité/conservation:

Poids moyen/max:



Description du fruit:

Forme: grosseur au dessus de la moyenne, forme sphérique à oblongue plus ou moins régulière.

Epiderme: jaune orange ou jaune paille côté ombre, amplement carminée à l'insolation et ponctuée de brun et rouge clair.

Cuvette pédonculaire: large et assez profonde.

Point pistilaire: saillant et placé au centre d'une faible dépression.

Chair: rougeâtre, fondante, délicate.

Eau: abondante, bien sucrée, acidulée et d'une saveur parfumée des plus agréables.

Noyau: petit, ovoïde, fortement arrondi et très bombé, ayant l'arête dorsale large mais peu saillante. L'amande, très souvent double, est presque entièrement douce.

Arbre: fort, rameaux nombreux, érigés, longs et grêles, peu géniculés, couverts d'exfoliations épidermiques et brun olivâtre nuancé de rouge.

Bibliographie: "Dictionnaire de Pomologie tome V" d'André Leroy- Paris 1877.