

## Pêcher : Jaune de Vigne

Réf. MFDC : 62



**Origine** : ancienne, dans une vigne à Palluau (sud-Charente), multipliée par semis ; sauvegardée par greffage

**Synonymes** : pêche Abricotée GD

**Maturité** : mi-août

**Conservation** : 2 semaines

### Description du fruit :

**Épiderme** : duveteux, parfois marbré de rouge à l'insolation

**Noyau** : non adhérent à la chair

**C'est** : une pêche

**Forme** : sphérique

**Dimensions** : diamètre 5 à 6 cm

**Poids moyen sur 5 fruits** : 72g

**Cuvette pédonculaire** :

**Point pistillaire** : peu marqué

**Sillon latéral** : peu profond

**Chair** : couleur jaune, très savoureuse, "abricotée", juteuse à pleine maturité

fermeté ou consistance 1/5 , parfum 4/5 , saveur 4/5 , sucre 3/5 , acidité 2/5

**Arbre** : d'une grande longévité grâce à une fertilité moyenne, résistant aux maladies, présente une bonne affinité au greffage sur Myrobolan ; se distingue des "pêches de vigne" communes par la qualité de son fruit ; à sauvegarder par greffage ou semis

**Fleurs** : campanulées, les variétés à fleurs rosacées semblent plus récentes sans que ce soit général