fruitière Charentes mfdc

MEMOIRE FRUITIERE DES CHARENTES

Association d'intérêt général, fondée le 16 décembre 1999

Abricotier : Angoumois

Réf. MFDC : 124



Origine: incertaine, signalé par La quintinie

avant 1690

Synonymes: Rouge, d'Anjou, de Gascogne,

Rothe Oranien, Canino grosso

Maturité: 5-10 juillet

Conservation: 2 semaines

Description du fruit :

Forme: sphérique

Dimensions : diamètre 4,5 à 5 cm, hauteur 4,5 cm **Poids moyen :** 60 g sur 5 fruits

Epiderme : couleur jaune orangé, piquetè de très petits points rouges à l'insolation

Sillon latéral : peu profond

Cuvette pédonculaire : large et assez profonde

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

Chair : couleur orangée, 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

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

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

M. à j.: 6 juillet 2025

memoirefruitieredescharentes.fr