



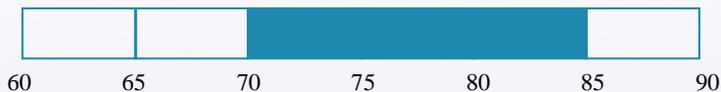
Château de Noue
02600 VILLERS-COTTERETS (France)
Tél. : +33 (0)3 23 96 56 50
Fax : +33 (0)3 23 72 75 52
E-mail : pepival@pepival.com

ORIGINE : Golden Delicious x Reinette Clochard

- Obtenteur : INRA
- Editeur : CEP Innovation

MATURITE : 2 semaines après Golden Delicious, à cueillir jaune en 2 à 3 passages

CALIBRE :



FLORAISON : époque moyenne à tardive

POLLINISATEURS :

- Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith, Elstar
- Malus Golden gem, Malus INRA Baugene®, Malus INRA Bauflor

TYPE D'ARBRE / FRUCTIFICATION : type II (produit sur vieux bois), moyennement ramifié ; les fruits sur le bois de 1 an ont tendance à rester vert.

VIGUEUR : forte (privilégier M9 Pajam® 1 Lancep ou M9 T337 voire M9 Pajam® 2 Cepiland dans les sols faibles)

PRODUCTIVITE :

- Mise à fruit moyennement rapide
- Bon à très bon niveau de production
- Peu sensible à l'alternance
- Eclaircissage facile

INRA BELCHARD® CHANTECLER c.o.v.



SENSIBILITE / RESISTANCE :

- Moyennement sensible à la tavelure et à l'oïdium
- Sensible au chancre

FRUIT / CHAIR :

- Epiderme jaune, forme aplatie
- Croquante et juteuse à la récolte, devient fondante plus tard en saison
- Excellente qualité gustative, très sucrée, acidulée et bien parfumée

CONSERVATION :

- Février en FN
- Mars en AC

UTILISATION :

- Variété pour les marchés haut de gamme, très appréciée pour les ventes au détail
- Variété très bien adaptée au Sud du Val de Loire