Fiche Variétale

# **Cerise Miel**

Vuissens (FR) - CHE

N° d'inventaire : 1007898 N° PLCODE : 14-007-325 N° PUIACC : A0000026225 N° famille génétique : 121

# La variété en bref

#### Historique:

Critères discriminants: Cette variété présente une très petite cerise aux notes acidulées et sucrées. Nous conseillons ce fruit pour la distillation. Cette variété est potentiellement adaptée à l'altitude (750m).

Synonyme génétique: Unique.

#### Légende:

n.é. = non évalué

#### Pour en savoir plus:

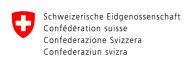
www.pgrel.admin.ch www.retropomme.ch

### Bibliographie

Inventaire réalisé par Fructus au cours du PAN 01-8

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version: 01.2023



Cerise Miel, Vuisser Cerise Miel (Vuissens) nne des dégustations au cours des projets PAN Dimension de la caissette : 20x30cm



# Fiche Variétale

# **Cerise Miel**

Vuissens (FR)

N° d'inventaire : 1007898 N° PLCODE : 14-007-325 N° PUIACC : A0000026225 N° famille génétique : 121

# Description du fruit

| Les dimensions        |              |
|-----------------------|--------------|
| Taille du fruit       | très petite  |
| Poids de 20 fruits    | 53 à 54 [g]  |
| Forme                 | réniforme    |
| Taille du noyau       | moyen        |
| Longueur du pédoncule | 53 à 55 [mm] |

#### Les couleurs

| De la peau  | rouge claire |
|-------------|--------------|
| De la chair | blanc crème  |
| Du jus      | incolore     |

### Les détails discriminants

| Implantation | du | pédoncule |
|--------------|----|-----------|
|--------------|----|-----------|

Saignement

Détachement du noyau bon

## **Description Organoleptique**

| Intensité de l'odeur  | n.é.             |
|-----------------------|------------------|
| Intensité de l'arôme  | n.é.             |
| Persistance du goût   | n.é.             |
| Sucré                 | moyenne à élevée |
| Acidité               | moyenne à élevée |
| Fermeté de la chair   | très tendre      |
| Jutosité              | juteuse          |
| Épaisseur de la peau  | fine             |
| Nature de la saveur r | aromatique       |
| Équilibre acide-sucre | équilibrée       |
| Appréciation générale | n.é.             |
|                       |                  |

### Description de l'arbre

| Port de l'arbre        | érigé             |
|------------------------|-------------------|
| Vigueur                | moyenne           |
| Ramification           | faible à moyenne  |
| Densité des brindilles | moyenne           |
| Floraison relative     | moyenne à tardive |
| Charge                 | moyenne           |
| Maturité relative      | moyenne à tardive |

### Remarques:

### **Conservation et conseils d'utilisation**

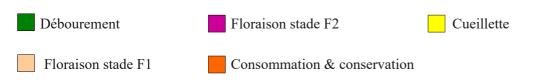
#### **Conservation:**

Les cerises sont à consommer ou transformer rapidement.

### **Utilisations traditionnelles & conseils:**

Fruit de distillation.

### Phénologie



| Avr. |  |  |  |  | Mai |  | Juin |  |  |  | Juil. |  |  |  | Août |  |  |  |  | Sept. |  |  |  |  |  |
|------|--|--|--|--|-----|--|------|--|--|--|-------|--|--|--|------|--|--|--|--|-------|--|--|--|--|--|
|      |  |  |  |  |     |  |      |  |  |  |       |  |  |  |      |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |
|      |  |  |  |  |     |  |      |  |  |  |       |  |  |  |      |  |  |  |  |       |  |  |  |  |  |

Variété de référence : Cerise Hudson, PUIACC : A0000026621