

POIRIER Chapelan ou Martin sec



PYRUS Communis Chapelan



DESCRIPTION

Variété ancienne locale connue aussi sous le nom Capelan ou Chapelan. Poire à cuire (confire ou à faire secher). Calibre moyen un peu rouge/marron.

L'ASTUCE DU PÉPINIÉRISTE

Conseil de plantation :

À chaque plant il est nécessaire de mélanger de la tourbe (pour les terrains argileux) ou du terreau avec une bonne poignée d'engrais organique (environ 500grammes)

Taille et entretien :

Si nécessaire, taillez en fin d'hiver. Chaque année, en début de printemps vous pouvez faire un apport en engrais. Un traitement de fin d'hiver peut être fait, puis un traitement de prévention à la bouillie bordelaise après floraison.

CRITÈRES

-  Rustique
-  Gris, Allongé, Marron
-  Tardive, Printemps
-  Tardive, Automne
-  à Cuire

Conditionnement

C20 litres

Taille

d/t 8/10

Tarif

53,30 €

