

POIRIER Chapelan ou Martin sec d/t 8/10 C20 litres



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



Marron, Gris, Allongé



Tardive, Printemps



Tardive, Automne



à Cuire



www.pepinieres-follin.com