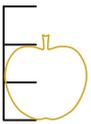


Bailly

Pomme d'origine inconnue. Elle porterait le nom de la personne chez qui elle aurait été trouvée dans la région de Saint-Benoît-du-Sault, dans le sud de l'Indre, où elle se trouve toujours implantée.



Synonyme : 'Belle Fleur de Saint-Benoît'. 'Bailly' est le nom local de la variété.

Fruit : moyen fort, conique arrondi, avec un pourtour régulier.



Épiderme : jaune, lavé de rouge sur les trois quarts du fruit. Lenticelles nombreuses ; russeting partiel, autour du pédoncule.

Œil : situé dans une cuvette faiblement côtelée et moyennement profonde.

Pédoncule : moyennement long et fin, dans une cavité profonde.

Chair : crème, tendre, à la texture fine ; sucrée et sans acidité.

Qualité : fruit juteux, sans parfum et goûteux.

Maturité de cueillette : intermédiaire (entre précoce et tardive).

Durée de conservation : moyenne.

Période de floraison : intermédiaire (entre précoce et tardive).

Caractères particuliers : épiderme lisse dont la partie lavée de rouge montre des contours nets. Œil mi-clos. Les fruits tombent tôt en automne et, pour une bonne conservation, il faut les récolter dès la fin septembre.

Usages : fruit de bonne qualité pour la table et la cuisson.