

Pêcher 'Dixired'



Fruitier. Maturité juillet, chair jaune, moyen, bon, noyau semi-libre.

Taxonomie

Nom français :	Pêcher Dixired
Synonymes des noms latins :	Prunus persica 'Dixired'
Famille botanique :	Rosaceae

Conseils

Période de taille :	01-janvier, 02-février, 11-novembre, 12-décembre
Utilisation :	isolé, massif, verger

Agronomie

Type de sol :	drainé, riche, léger
Climat :	continental, maritime, méditerranéen, montagnard
Exposition :	soleil
Nature du sol :	drainante, légère
Richesse en matière organique :	riche
pH du sol :	acide, neutre
Rusticité :	rustique, assez rustique

Divers

Usages possibles :	comestibles, fruitiers
---------------------------	------------------------

Feuillage

Type de feuillage :	caduc
----------------------------	-------

Fleurs

Pollinisation :	autofertile
Période de floraison :	04-avril

Fruits

Caractéristiques du fruit :	juteuse, parfumée, chair jaune ferme
Forme des fruits :	rond
Période de récolte :	07-juillet
Taille des fruits :	gros
Utilisation (cuisine) :	pâtisserie, salades, table

Morphologie

Vitesse de croissance :	moyenne
Port :	arborescent, étalé

Racines

Système racinaire : pivotant, profond