

## Poirier 'Williams'



Maturité août-septembre, assez gros, sucré, excellent, fin août, début-septembre.

### Taxonomie

<b>Nom français :</b>	Poirier Bon Chrétien Williams, Poirier Williams
<b>Synonymes des noms latins :</b>	Pyrus communis 'Williams'
<b>Famille botanique :</b>	Rosaceae

### Conseils

<b>Période de taille :</b>	01-janvier, 12-décembre
<b>Utilisation :</b>	isolé, verger

### Agronomie

<b>Type de sol :</b>	léger, perméable, riche
<b>Climat :</b>	continental, maritime, méditerranéen, montagnard
<b>Exposition :</b>	plein soleil, soleil, mi-ombre
<b>Nature du sol :</b>	argilo-limoneuse, argilo-sableuse, légère, limoneuse, perméable
<b>Richesse en matière organique :</b>	riche, très riche
<b>Humidité du sol :</b>	frais, sec
<b>pH du sol :</b>	acide, neutre, basique
<b>Rusticité :</b>	très rustique
<b>Capacités de drainage du sol :</b>	normal, bien drainé
<b>Tolérance au calcaire actif :</b>	faiblement tolérante, tolérante

### Divers

<b>Usages possibles :</b>	comestibles, fruitiers
---------------------------	------------------------

### Feuillage

<b>Type de feuillage :</b>	caduc
----------------------------	-------

### Fleurs

<b>Pollinisation :</b>	croisée
<b>Période de floraison :</b>	04-avril, 05-mai

### Fruits

<b>Caractéristiques du fruit :</b>	juteuse, parfumée, sucrée, chair fondante
<b>Forme des fruits :</b>	pyriforme
<b>Période de récolte :</b>	09-septembre
<b>Taille des fruits :</b>	gros
<b>Utilisation (cuisine) :</b>	cuit, table, tarte

### Morphologie

**Vitesse de croissance :** moyenne  
**Port :** arborescent, étalé, pyramidal

## **Racines**

**Système racinaire :** pivotant, profond