

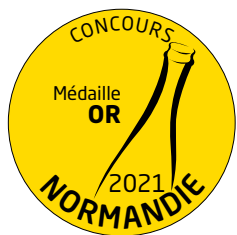


CONCOURS  
DES CIDRES  
**NORMANDIE**

Les lauréats du Concours  
des Cidres Normandie  
**2021**

Faites pétiller la Normandie !





## 18<sup>e</sup> édition du Concours des Cidres Normandie !

Ce concours professionnel récompense chaque année les meilleures productions de cidres, poirés et jus de pommes de la Normandie. C'est ainsi l'occasion de mettre en lumière la qualité et la diversité des produits emblématiques de la région, fruits du travail passionné des producteurs et des transformateurs normands.

Sélectionnez **cidres et poirés** pour chaque **spécialité !**

	Apéritif	Charcuteries	Poissons Fruits de mer	Viandes blanches	Fromages	Desserts
Cidres et poirés <b>Fraicheur</b>	3 gouttes		3 gouttes			1 goutte
Cidres <b>Corsés</b>	1 goutte	3 gouttes	3 gouttes	3 gouttes	3 gouttes	
Cidres et poirés <b>Douceur</b>		1 goutte		3 gouttes	3 gouttes	3 gouttes
Cidres et poirés <b>Fruités</b>	3 gouttes					3 gouttes
Cidres <b>Rosés</b>	3 gouttes					1 goutte
Cidres <b>de Glace</b>	1 goutte	3 gouttes			3 gouttes	3 gouttes



La Maison Cidricole de Normandie est une association ayant pour vocation de représenter la filière cidricole normande et a pour volonté de la mettre en 1<sup>re</sup> ligne. Elle s'appuie pour cela sur le professionnalisme de ses acteurs, la qualité et la diversité de ses produits. La Maison Cidricole de Normandie définit la stratégie de la filière et met en œuvre les actions de promotion et de communication de la filière cidricole normande. Ses quatre missions principales sont de stimuler :

- l'amélioration constante de la qualité des produits,
- le développement économique de la production,
- l'attractivité de la filière et de ses métiers,
- la connaissance des produits et des occasions de consommation auprès du grand public.

Elle met pour cela en œuvre des opérations comme le Concours régional annuel des Cidres Normandie, l'organisation de la présence des produits cidricoles sur les grandes manifestations publiques, la mise en avant des cidres et des poirés à chaque occasion où cela est possible.

# AOP Cidre Cotentin

Ces cidres "Corsés" sont souples en attaque de bouche, peu sucrés, assez amertumés et charpentés. Ce profil particulier joue un très beau contraste avec l'onctuosité de la crème et s'associe parfaitement avec les viandes ou la matière puissante du Livarot.

## SARL Théo Capelle

1 Le Haut de la Lande - 50340 SOTTEVILLE

02 33 04 41 17

theocapelle@wanadoo.fr - www.theo-capelle.com



Médaille  
d'Or

**Théo Capelle - Brut - Récolte 2019**

La robe jaune d'or accueille brillamment le dégustateur avec sa belle mousse délicate. Le nez expressif offre des notes florales, puis de cire et de végétal sec. La bouche apporte une impression de volume certaine, avec à la fois de la fraîcheur, de la générosité et une belle amplitude. La finale aux tannins enveloppants le destine à accompagner un gigot d'agneau de pré salé aux herbes.

**Théo Capelle - Extra-brut - Récolte 2019**

Médaille  
d'Or

Cet extra-brut offre à l'œil une teinte jaune d'or pâle brillante avec une fine effervescence. Le nez est expressif, sur des notes balsamiques, de cire et de miel. Avec une certaine fraîcheur, la bouche se montre harmonieuse dans son registre Cotentin : sec puis amertumé et finissant par une pointe d'astringence. La finale est longue et expressive, lui donnant toutes les qualités pour accompagner un plateau d'huîtres de Normandie.

## EARL Cidrerie de Claiids - Alain Dauget

Ferme de Claiids - 38 chemin Perrey - 50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS

02 33 45 62 57

cidrieclaids@gmail.com

Médaille  
d'Argent

**Cidrerie Claiids - Brut - Récolte 2020**

La jolie couleur paille orangée de ce cidre attire l'œil et séduit d'emblée. Avec son nez de fruits cuits et de tatin, le nez est engageant et invite à poursuivre la dégustation. La bouche gourmande confirme les sensations perçues au nez, en y ajoutant une fine acidité et surtout une astringence bien dosée mais typique. Vous l'apprécierez avec un risotto de Saint-Jacques aux champignons.

## EARL Les Vergers de la Passion

26 Hameau Delay - 50260 RAUVILLE-LA-BIGOT

02 33 41 90 99

cidrerie@lesvergersdelapassion.com

www.lesvergersdelapassion.com



Médaille  
d'Argent

**Les Vergers de la Passion - Brut - Récolte 2020**

La robe est orangée à reflets dorés, avec un cordon de mousse persistant. Son nez est franc, avec une note de végétal sec et d'épices. En bouche, la mâche est certaine, avec beaucoup d'amplitude et l'amertume cotentine attendue. Structuré mais désaltérant, il accompagnera une galette de sarrasin.

## Ferme de la Commanderie - Benjamin Lepelley

La Commanderie - 50340 GROSVILLE

02 33 04 32 30

lepelley.benjamin@sfr.fr - www.ferme-de-la-commanderie.fr



Médaille  
d'Argent

**Ferme de la Commanderie - Récolte 2019**

La robe dorée éclatante de ce cidre permet d'admirer de nombreuses fines bulles. Avec son nez de miel, de fruits mûrs et sa touche balsamique, ce cidre fait preuve d'une belle expression. L'attaque en bouche est fraîche, puis la fine amertume et l'astringence se révèlent après quelques instants pour structurer une finale persistante.

# AOP Cidre du Pays d'Auge

Ces cidres "Douceur" sont souples en attaque de bouche et assez structurés ; ils présentent une texture ronde, voire onctueuse et restent longtemps en bouche. Ils s'associent particulièrement bien avec l'Andouille de Vire, le Camembert, le Pont-l'Évêque et le Neufchâtel, les plats à la crème ou bien encore les tartes aux fruits.

## Cidrerie Desvoye

135 chemin de la Cour aux Grix - 14340 BEAUFOUR-DRUVAL  
06 17 34 67 19  
cavedesvoye@gmail.com - www.cidre-calvados-desvoye.fr



### Cidrerie Desvoye - Cru de Cambremer - Récolte 2020



Médaille d'Or

Ce très beau cidre Pays d'Auge offre une vue irréprochable avec de jolies fines bulles et une mousse délicate. Le nez est très riche, orienté sur les fruits jaunes mûrs, les fleurs jaunes, le tout dans un ensemble très subtil. La bouche est harmonieuse, dans les canons de l'appellation qui mêlent rondeur et charpente. La finale gourmande en fait un cidre idéal pour accompagner un Camembert de Normandie.

### Cidrerie Desvoye - Cru de Cambremer - Récolte 2020



Médaille d'Argent

La robe jaune doré attire l'œil par sa limpidité et sa belle effervescence. Le nez franc et puissant évoque les fruits jaunes et le miel. Avec une certaine fraîcheur, la bouche se distingue d'une manière originale qui en fera un bon compagnon pour une tarte aux abricots.

### Cidrerie Desvoye - Cuvée Premières - Récolte 2019

Médaille d'Argent

La robe jaune orangé de ce cidre présente un léger voile qui ne perturbe en rien l'appréciation à l'œil. Très fruité, le nez exprime la mangue et dévoile également des senteurs florales élégantes. La bouche s'équilibre sur une pointe d'acidité qui tempère la rondeur typique de Pays d'Auge. Un cidre à servir sur un entremet aux fruits jaunes.

## GAEC de la Galotière - Nathalie et Jean-Luc Olivier

La Galotière - 61120 CROUTTES  
02 33 39 05 98  
lagalotiere@free.fr - www.lagalotiere.fr



### La Galotière - Prestige - Récolte 2019



Médaille d'Argent

La robe dorée limpide de ce joli cidre incite à la dégustation ! L'intensité du nez est généreuse, laissant découvrir des fruits jaunes confiturés, du café et du végétal séché. En bouche, la structure onctueuse du Pays d'Auge est au rendez-vous, ponctuée d'une finale tannique elle aussi très typique. Un beau représentant de l'appellation qui pourra accompagner une viande à la crème.

## Le Lieu Roussel - EARL Maertens

Le Lieu Roussel - 14430 DOUVILLE-EN-AUGE  
02 31 23 71 15  
lieu-roussel@orange.fr - http://lieu-roussel.pagespro-orange.fr/

### Le Lieu Roussel - Récolte 2020



Médaille d'Argent

La robe jaune doré offre des reflets brillants délicats. Le nez est élégant, avec des notes fruitées et lactées qui évoquent un yaourt aux fruits jaunes. La bouche équilibrée entre la rondeur et la fraîcheur anime une finale gourmande aux accents de confiserie. Un cidre Pays d'Auge fait pour les fromages.

### Le Lieu Roussel - Récolte 2020



Médaille d'Argent

L'œil admire une teinte jaune paille soutenue et limpide. L'effervescence est fine et supporte des arômes agréables et riches où se mêlent les fruits jaunes, le foin séché et les fleurs. La bouche est riche et généreuse, avec une rondeur sucrée équilibrée par une finale charpentée aux notes très mûres.

### Le Lieu Roussel - Récolte 2019



Médaille d'Argent

Ce cidre Pays d'Auge offre à l'œil une teinte jaune doré à reflets orangé. La mousse est légère et fine. Le nez est intense, révélant des fruits confits et une pointe de café. La bouche moelleuse affiche une jolie structure tannique qui structure la finale de bouche. Un cidre qui accompagnera un plateau de fromages normands.

# Cidre du Perche

Ces cidres "Douceur" sont complexes, car à la fois acidulés, sucrés et tanniques. Ils sont intenses, longs en bouche et rafraîchissants, pour profiter de la délicatesse et de la finesse d'un poisson tout comme de la puissance des tripes.

## Domaine du Ruisseau - Jean-François Leroux

Le Ruisseau Boissy-Maugis - 61110 COUR-MAUGIS-SUR-HUISNE  
02 33 73 73 34  
leroux.leruisseau@wanadoo.fr

**Domaine du Ruisseau - Demi-sec - Récolte 2020**

**Médaille  
d'Argent**

Ce demi-sec 2020 offre à l'œil une teinte doré intense et limpide à la mousse délicate. Le nez d'abord discret dévoile rapidement un fruité généreux orienté vers la pomme et la pêche. Ce fruité se retrouve en bouche où il est bien soutenu sur la longueur par une jolie charpente tannique. Vous l'apprécieriez avec une viande blanche à la crème.

## Rhizome Lacour - Matthieu Lacour-Vayranne

La Cochonnière - Boissy-Maugis - 61110 COUR-MAUGIS-SUR-HUISNE  
06 98 12 47 99  
matthieu.lacour.veyranne@gmail.com

**Lacour-Veyranne - Cuvée des vergers oubliés - Récolte 2020**



**Médaille  
d'Argent**

Ce cidre du Perche brut est d'une belle couleur dorée brillante, avec une mousse légère et délicate. Le nez est généreux, exprimant du fruité et une touche beurrée. L'attaque en bouche est moelleuse, vite équilibrée par une jolie fraîcheur qui évolue enfin vers des tannins soyeux en finale. Un cidre typique de l'appellation, à proposer sur des charcuteries par exemple.

## Cidrierie Traditionnelle du Perche - Nathalie & Dominique Plessis

Tronas - Le Theil-sur-Huisne - 61260 VAL-AU-PERCHE  
02 37 49 67 30  
cidrierie.traditionnelle.perche@gmail.com  
www.cidrierie-traditionnelle-du-perche.fr



**L'Hermitière - Brut - Récolte 2019**



**Médaille  
d'Argent**

La robe est dorée et limpide, avec une jolie effervescence. Le nez complexe balance entre le fruit jaune mûr, le boisé et une pointe fumée. La structure en bouche est assez vive, mais structurée par des tannins présents qui structurent une finale persistante aux accents muscatés.

## EARL Ferré

Les Mares - 61400 COMBLOT  
06 64 50 96 88  
gregferre@yahoo.fr - www.lamaisonferre.fr



**La Maison Ferré - Le préféré de Marie - Récolte 2020**

**Médaille  
d'Argent**

Ce cidre arbore une robe doré profond très limpide, avec une fine effervescence. Le nez est puissant, avec du beurre, complété par des fruits jaunes et exotiques. La bouche est ronde, avec de la tenue et de l'amplitude, offrant une finale longue et bien équilibrée entre fraîcheur et charpente. Un cidre pour les fromages.

**La Maison Ferré - Le préféré de Marie - Récolte 2019**

**Médaille  
d'Argent**

Ce cidre du Perche 2019 offre une robe dorée brillante. Le nez intense exprime les épices, le végétal sec et les fruits mûrs. La bouche offre une attaque moelleuse, équilibrée par une belle vivacité et une structure tannique bien présente. La finale est généreuse et le destine à accompagner un boudin aux pommes.

**La Maison Ferré - La cave de Gabriel - Récolte 2019**

**Médaille  
d'Argent**

La robe dorée brillante met en valeur une mousse délicate. Le nez est riche, balançant entre boisé et notes plus sèches de végétal et de fumée. La bouche développe une certaine souplesse et se poursuit dans une finale structurée. A servir sur une viande blanche rôtie.

## Cidre du Pays de Caux

Ces cidres à la délicate effervescence sont acidulés, finement amertumés et peu sucrés. Ils accompagnent très bien une viande blanche ou un poisson.

### Vincent Godefroy

1315 route de Goderville - 76110 BRETTEVILLE-DU-GRAND-CAUX  
02 35 27 41 09  
vincentgodefroy@wanadoo.fr - www.ecomuseeducidre.fr

**Brut - Récolte 2019**

Médaille  
d'Or

Ce cidre du Pays de Caux arbore une jolie teinte jaune doré brillante. Ce bel aspect est encore embelli par une mousse fine alimentée par de fines bulles. Son nez intense évoque les fruits jaunes mûrs, dans un ensemble gourmand. La bouche est elle aussi très fruitée, ajoutant à la dégustation des notes de réglisse qui donnent de la richesse à l'ensemble. Long en bouche, ce cidre offre une finale bien équilibrée entre le sucre, la vivacité et des tannins fins. Un très joli cidre à proposer sur une sole à la dieppoise.

**Demi-sec - Récolte 2020**

Médaille  
d'Argent

La vue laisse apprécier de très fines bulles un peu timides mais très étincelantes. La nez fruité évoque aussi les épices douces dans un ensemble généreux. La bouche offre des arômes de fruits et d'épices qui rappellent le nez, en y ajoutant une texture rendue soyeuse par l'effervescence délicate. Un joli cidre de plaisir.

### EARL du Pradon - Emmanuel Palfray

Ferme du Pradon - RD 6015 - 76700 GONFREVILLE L'ORCHER  
06 60 13 26 49  
info@lesnormandisesdupradon.com  
www.lesnormandisesdupradon.com

**Les Normandises du Pradon - Récolte 2019**

Médaille  
d'Argent

La robe de ce cidre est jaune d'or orangé et les bulles sont délicates. Le nez témoigne d'une belle évolution avec des notes de fruits secs et de végétal séché de belle facture donnant l'impression d'un ensemble complexe. Comme le nez, la bouche est riche de sensations et offre un volume étonnant qui perdure dans une finale généreuse. Un cidre qui se plaira à accompagner un poisson grillé.

## AOP Poiré Domfront

Ces poirés "Fruités" présentent à la fois des caractères acidulés et sucrés. Ils sont intenses, longs en bouche et rafraîchissants, pour profiter des saveurs délicates et de la finesse d'un poisson. Ils feront également merveille à l'apéritif ou bien sur des desserts fruités.

### GAEC des Grimaux

Ferme des Grimaux - 61350 MANTILLY  
02 33 30 12 06  
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com - www.pacory.eu

**Pacory - L'idéal - Récolte 2019**

Médaille  
d'Or

Ce poiré arbore une robe jaune doré limpide et brillante où virevoltent des milliers de fines bulles. Le nez est délicat, exprimant des notes de fruits mûrs et confits. Rond et finement acidulée, la bouche évoque le biscuit et le fruit mûr. La finale est longue et généreuse, signant un très joli poiré. A proposer sur un dessert aux fruits frais.

**Pacory - L'idéal - Récolte 2017**

Médaille  
d'Or

Ce poiré de 2017 offre à l'œil une robe jaune doré intense et un bullage délicat formant un joli cordon de mousse. Le nez est très fin et subtil, évoquant les fruits jaunes mûrs, les agrumes confits et les fleurs. La bouche est ronde et finement acidulée, aux arômes d'abricot sec. Il ne faudra pas hésiter à le servir sur un foie gras !

### GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon

La Guerlière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL  
02 33 59 43 94  
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr



**La Cave Normande Sélection - Récolte 2019**

Médaille  
d'Argent

Ce poiré de 2019 forme un beau cordon de mousse sur un fond jaune doré éclatant. Le nez est très fruité, rappelant les fruits frais mais également les fleurs blanches. La bouche sucrée est finement acidulée et développe une finale persistante très séduisante. Il tiendra bonne compagnie à une tarte aux poires ou une galette des rois à la poire.

# IGP Cidre de Normandie

Les cidres normands IGP (Indication Géographique Protégée) garantissent, par des contrôles stricts, une origine normande des fruits exclusivement de variétés cidricoles, leur transformation dans la région et une traçabilité à toutes les étapes de leur fabrication. Leur diversité en fait des cidres parfois "Fruités", "Douceur", "Corsés" ou "Fraîcheur", pour des accompagnements variés.

## Les Vergers du Fumichon - Thomas Pelletier

Le Grand Fumichon - 14400 VAUX-SUR-AURE  
02 31 22 25 64  
vergersfumichon@orange.fr - www.vergers-de-fumichon.fr



### Les Vergers de Fumichon - Fruité - Récolte 2020

Médaille  
d'Or

Ce cidre demi-sec offre une jolie robe jaune doré brillante agrémentée de fines bulles délicates. Son nez explose de fruits mûrs où l'on reconnaît l'abricot, les agrumes confits et le miel. La bouche ronde est bien équilibrée par une finale acidulée gourmande aux accents de confiserie. Un cidre de plaisir à proposer sur un dessert aux fruits.

## SARL Le Pressoir d'Or

Saint-Jean de Frenelles - 57 bis route des Andelys  
27150 BOISEMONT  
02 32 69 41 25  
contact@pressoirdor.com - www.pressoirdor.com



### Le Pressoir d'Or - Récolte 2020

Médaille  
d'Or

Ce cidre de Normandie se drape d'une robe jaune d'or brillante égayée par de nombreuses fines bulles. Son nez est intense, fait de poire, de fruits jaunes mûrs et de pêche jaune nous plonge dans un registre de gourmandise. La bouche est acidulée à souhait, avec un bel équilibre entre rondeur et vivacité, et se mue en une finale longue et savoureuse. Un cidre à proposer sur une volaille en sauce.

### Le Pressoir d'Or - Récolte 2020

Médaille  
d'Or

La robe jaune orangé intense et limpide attire l'œil, de même que son effervescence très fine. Le nez exprime des senteurs riches de pomme au four, de fruits jaunes et d'agrumes confits. La générosité est de mise en bouche, avec une jolie rondeur qu'équilibre vite une jolie charpente tannique. La dégustation se prolonge dans une finale à la vivacité franche qui lui donne du relief. Un cidre à proposer en accompagnement d'une viande blanche à la normande.

### Le Pressoir d'Or - Récolte 2020

Médaille  
d'Or

La robe de ce cidre est orangée, avec une très belle effervescence délicate qui forme une fine collerette de mousse. Le nez est franc avec des notes de fruits jaunes mûrs et même de quelques fruits rouges. La bouche offre une attaque franche qui se mue en une belle structure équilibrée où la sucrosité et la délicate amertume s'entendent à merveille. La fine pétillance renforce le côté suave et gourmand de ce cidre orienté vers la douceur.

## SAS Cidrerie Viard

135 chemin de la cidrerie - 14400 GUÉRON  
02 31 92 09 15  
cidrerie.viard@wanadoo.fr - cidrebayeux.jimdo.com

### Bayeux - Doux - Récolte 2020

Médaille  
d'Or

Ce cidre doux se pare d'une robe dorée soutenue, très brillante. L'effervescence est fine, se traduisant par un fin cordon de mousse. Le nez aromatique exhale des notes de caramel, de fruits exotiques et de fruits blancs. La bouche est harmonieuse, en parfait accord avec le nez. Équilibrée entre sucrosité et fine acidité, elle développe une finale légèrement tannique qui lui donne de la longueur.

## EARL 5 Autels

3 rue de la Forge - 14190 FIERVILLE-BRAY  
07 89 82 59 63  
etienne@5autels.com - cinqautels.com



### Cinq Autels - Le brut - Récolte 2020



Médaille  
d'Argent

Ce cidre brut arbore une teinte jaune doré limpide et une jolie mousse crémeuse. Son nez de fruits jaunes et de végétal sec exprime également des senteurs de poire et de fleurs. La bouche complète ce bouquet d'une touche beurrée agréable et se termine par une finale savoureuse mais tonique. Un cidre à proposer sur une viande blanche aux petits légumes.

## Cave de la Loterie - Régis Aubry

4 hameau de la Loterie - 14570 CLÉCY  
cavedelaloterie@orange.fr - http://cavedelaloterie.fr



### Cave de la Loterie - Fruité - Récolte 2020



Médaille  
d'Argent

Ce cidre teinté d'or brillant arbore un fin cordon de mousse. Son nez intense est encore marqué par la jeunesse en raison de son caractère de fruit frais. La bouche exprime elle aussi un réel caractère fruité très gourmand qui confirme le nez. La finale gourmande et acidulée en fait un joli cidre pour une tarte aux prunes.

## IGP Cidre de Normandie

### EARL Cidre Lemasson

Le Vaucher - 50570 CAMETOURS

02 33 45 80 73

cidrelemasson@yahoo.fr - www.cidre-lemasson.fr

*Lemasson - Brut - Récolte 2020*



Médaille  
d'Argent

Ce cidre bio brut se présente dans une robe jaune d'or limpide à la fine effervescence. Le nez dévoile des senteurs de végétal sec, de fruits secs et de fumé. L'équilibre en bouche est brut, avec de la générosité et une finale charpentée. Un cidre de caractère à savourer sur une viande blanche.

### SCEA Fougeray Duclos

211 route de Pommereux - 76440 SAINT-MICHEL D'HALESCOURT

02 35 90 61 39

aurelie@domaine-duclos-fougeray.com - www.domaine-duclos-fougeray.com

*Denise La Douce - Récolte 2020*

Médaille  
d'Argent

Ce cidre doux se laisse admirer dans une robe jaune doré intense que la fine effervescence rend très brillante. Son nez de fruits mûrs est très engageant et évoque d'emblée la gourmandise. Avec un équilibre navigant entre rondeur et belle vivacité, la bouche offre beaucoup de finesse et évite la lourdeur. La finale est délicate et ponctue la dégustation d'un joli cidre de dessert.

### SCEA Clos des Citots

165 route de la Mailleraye - 76940 HEURTEAUVILLE

02 35 37 92 59

closedescitots@orange.fr - www.leclosedescitots.fr



*Clos des Citots - Brut - Récolte 2020*



Médaille  
d'Argent

La robe jaune d'or brillante de ce cidre annonce un nez intense où les fruits mûrs sont bien présents, complétés par une touche de bonbon anglais. La bouche est fruitée elle aussi et repose sur un équilibre réussi entre la fraîcheur et une fine amertume tonique qui soutient la finale. Un cidre de cœur de repas.

## Cidre de glace

*Des cidres liquoreux, à la couleur naturellement ambrée et remarquablement riches. Leur caractère sucré et charpenté prononcé les destine à accompagner le foie gras, les fromages bleus et les desserts sucrés.*

### SCEA Fougeray Duclos

211 route de Pommereux - 76440 SAINT-MICHEL D'HALESCOURT

02 35 90 61 39

aurelie@domaine-duclos-fougeray.com

www.domaine-duclos-fougeray.com

*Domaine Duclos Fougeray - Récolte 2018*

Médaille  
d'Or

Ce cidre de glace offre à l'œil sa jolie teinte d'acajou doré. Très expressif, le nez dévoile la pomme confite, le caramel et le sirop d'érable, en y ajoutant l'orange confite, le pain d'épices et le miel : quelle richesse et quelle délicatesse ! Ce bouquet se mue en une bouche très bien équilibrée, où la rondeur du sucre vit en harmonie avec une belle vivacité et des tannins bien fondus. Un très beau cidre de glace à l'équilibre parfait.

### EARL des Noës - Hervé et Christophe Leber

Rue des Noës - 27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON

02 32 53 06 80

ch.leber@neuf.fr - www.fermedesnoes.com



*La Ferme des Noës - Récolte 2019*

Médaille  
d'Argent

La robe de ce cidre de glace est dorée à reflets acajou, très brillante. Fin et agréable, le nez exprime les fruits comme le cassis, mais aussi les fleurs et la pâtisserie et le caramel. Cet ensemble élégant annonce une bouche à l'équilibre réussi entre vivacité et sucrosité, ponctuée par une finale tonique et persistante. A proposer sur un entremet au moka.



## Cidre rosé

Des cidres d'une couleur saumonée à rose qui fait leur originalité. Frais et très fruités, acidulés en bouche, ils sont parfaits à l'apéritif et se plaisent à accompagner des desserts aux fruits.

### SARL Le Pressoir d'Or

Saint-Jean de Frenelles - 57 bis route des Andelys  
27150 BOISEMONT  
02 32 69 41 25  
contact@pressoirdor.com - www.pressoirdor.com



**Le Pressoir d'Or - Récolte 2020**

**Médaille  
d'Or**

Ce cidre rosé se caractérise par une très belle présentation grâce à sa couleur intense et son bullage très fin. Le nez est remarquablement fruité, avec des notes de fraise des bois, de framboise et de pomme mûre. Très riche également, la bouche offre du fruité gourmand et une vivacité très bienvenue qui donne du tonus à la finale. Un cidre de plaisir à proposer à l'apéritif.

### EARL des Noës - Hervé et Christophe Leber

Rue des Noës - 27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON  
02 32 53 06 80  
ch.leber@neuf.fr - www.fermedesnoes.com



**Ferme des Noës - Récolte 2019**

**Médaille  
d'Or**

Ce cidre rosé se laisse admirer avec sa robe rose saumoné brillante et ses fines bulles. Le nez est subtil, orienté vers les fruits rouges tels que le cassis ou encore la framboise, avec également une pointe de pomme fraîche. En bouche, la rondeur est présente, avec en complément une finale offrant une fine amertume. Un cidre rosé à servir à l'apéritif ou pour accompagner un dessert aux fruits rouges.

### Domaine des Hauts Vents

Impasse des Hauts-Vents Rue de la Londe  
27670 SAINT-OUEN-DU-TILLEUL  
02 35 81 53 77  
contact@leshautsvents.com - www.hautsvents.com



**Domaine des Hauts Vents - Récolte 2020**

**Médaille  
d'Argent**

Ce rosé arbore une robe intense et une effervescence très fine. Les fruits acidulés marquent le nez de leur présence et l'on reconnaît aisément la mûre et la groseille. La bouche est acidulée, reposant sur une rondeur sucrée et une vivacité bien présentes. La finale délicate le destine à séduire vos invités à l'apéritif.

## Cidre aromatisé

### EARL Cidre Lemasson

Le Vaucher - 50570 CAMETOURS  
02 33 45 80 73  
cidrelemasson@yahoo.fr - www.cidre-lemasson.fr



**Lemasson - La Taloche - Récolte 2020**

**Médaille  
d'Argent**

Ce cidre houblonné offre un nez puissant à la franchise remarquable : on y décèle des senteurs de fleurs blanches et d'agrumes qui se fondent dans un ensemble fruité et de végétal sec. La structure en bouche est généreuse, dans un registre sec que souligne la finale aux accents de houblon très nets. Un cidre d'apéritif à savourer entourés d'amis.

# Cidre

La grande diversité des variétés de pommes et des terroirs normands permet de trouver des cidres très différents, parfois sucrés, amers, acidulés ou encore associant plusieurs de ces saveurs. Chacun d'entre eux trouvera ainsi sa place au cours du repas.

**EARL des Noës - Hervé et Christophe Leber**  
Rue des Noës - 27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON  
02 32 53 06 80  
ch.leber@neuf.fr - www.fermedesnoes.com



**Ferme des Noës - Fruité - Récolte 2019**

**Médaille d'Or**

Ce très joli cidre dévoile une robe jaune doré à l'effervescence très délicate et forme une belle mousse. Son nez est très franc, offrant un festival de fruits frais et de fruits mûrs où l'on reconnaît la pomme, l'abricot, la mangue ou encore l'ananas. Avec un équilibre parfait et une longueur très généreuse, la bouche marque par sa générosité et son fruité gourmand. Un cidre très bien né qui fera merveille sur un dessert aux fruits.

**EARL Saint-Joseph - Pierre Lambard**  
740 Le Quesnay - 76360 PISSY-PÔVILLE  
06 25 55 35 18  
earlsaintjoseph@gmail.com - www.domaine-du-quesnay.fr/



**Les Vergers du Quesnay - Cuvée Gustave - Récolte 2019**



**Médaille d'Or**

Cette cuvée Gustave arbore une jolie couleur ambrée limpide et brillante. Le nez est riche, avec des notes de vanille, de pain toasté, de Calvados, de banane et d'épices : quelle richesse ! La bouche fait preuve d'une présence remarquable, avec là encore du grillé et des fruits très mûrs. Un cidre très bien élevé à la finale chaleureuse, qui devra accompagner une viande rôtie.

**Les Vergers du Quesnay - Brut - Récolte 2020**



**Médaille d'Argent**

La robe jaune orangé est le décor d'un bullage soutenu. Le nez franc et engageant offre un équilibre complexe où s'expriment des notes d'agrumes et de Calvados. En bouche, la puissance est de mise, avec une jolie persistance au caractère affirmé. Ce brut accompagnera très bien un rôti de veau.

**Les Vergers du Quesnay - Demi-sec - Récolte 2020**



**Médaille d'Argent**

Ce demi-sec propose à la vue une jolie teinte jaune d'or limpide et brillante. Le nez très fruité évoque le miel, les fleurs blanches et les fruits exotiques. Avec sa rondeur sucrée délicate, la bouche confirme ces sensations fruitées intenses et en fait un cidre à proposer sur une volaille à la crème et les fromages qui suivront.

**SCEA Cidricole de la Sapinière**  
12 route de Port en Bessin - 14710 SAINT-LAURENT SUR MER  
02 31 22 40 51  
contact@fermedelasapiniere.com - www.fermedelasapiniere.com



**Ferme de la Sapinière - Demi-sec - Récolte 2019**

**Médaille d'Or**

Ce cidre offre à la vue un aspect éclatant orné de fines bulles, mettant en valeur une teinte jaune doré. Le nez explose de notes fruitées comme la poire, les fruits exotiques et des touches florales élégantes. En bouche, la pétillance est crémeuse, très onctueuse et souligne l'équilibre rond qui exprime une remarquable complexité aromatique, avec un panier de fruits exotiques. Un cidre de plaisir à proposer sur une cuisine exotique en sucré-salé.

**Ferme de la Sapinière - Brut - Récolte 2020**



**Médaille d'Argent**

Ce cidre brut offre à l'œil une robe jaune doré limpide. Fin au nez, il évoque les fleurs blanches et la pêche dans un ensemble délicat. En bouche, l'équilibre est présent entre le mordant de l'acidité et la structure tannique. Les notes de poire d'abricot et de citron se mêlent dans une finale généreuse. Un cidre à proposer sur un poisson.

**Ferme de la Sapinière - Apple Oak - Récolte 2019**

**Médaille d'Argent**

Ce millésime 2019 de la cuvée Appel Oak offre une fine effervescence qui met en valeur une robe jaune doré limpide. Le nez dévoile des notes de noix, de fumé et de sous-bois. La bouche est encore un peu austère mais très prometteuse. L'idéal est de le conserver encore quelques mois avant de le savourer mais vous pouvez aussi le déguster dès maintenant en prenant soin de le carafier.

**Ferme de la Sapinière - Apple Oak - Récolte 2018**

**Médaille d'Argent**

Ce cidre élevé en fût de Calvados du millésime 2018 se pare d'une robe jaune d'or limpide. Son nez puissant offre des notes de nougatine, de pain grillé et de pomme mûre. Une touche fumée ponctue ce nez qui ne laisse pas indifférent. En bouche, la richesse est de mise, avec une chaleur généreuse qui complète les notes de végétal sec. Ce cidre fera merveille sur un plat de viande.

**Ferme de la Sapinière - Cuvée Louise Gautier - Récolte 2019**

**Médaille d'Argent**

Cette cuvée Louise Gautier se remarque avec sa robe jaune d'or limpide à la fine effervescence et à la mousse légère. Son nez joue dans un registre frais aux notes de fleurs et de miel sur un fond de fruits jaunes mûrs. En bouche, l'attaque apporte beaucoup de fraîcheur grâce à une belle vivacité. La complexité est également au rendez-vous avec un cortège de notes fruitées qui perdurent dans une longue finale.

### Philippe Gaillard

12 rue des Perrelles - 14400 SOMMERVIEU  
02 31 22 72 95  
ph.c.gaillard@gmail.com

#### Ferme du Petit Château - Récolte 2018



Ce cidre arbore une robe brillante au bel aspect jaune doré. Son nez de pomme mûre et de compote se montre généreux et gourmand. La bouche fait preuve d'un bel équilibre qui met en valeur les senteurs de fruits mûrs et les fait vivre dans une finale longue et savoureuse.

### La Ferme de Billy - Olivier Vauvrecy

31 rue de l'Eglise - 14980 ROTS  
02 31 26 50 51  
olivier@vauvrecy.com - www.ferme-de-billy.com



#### Ferme de Billy - Fruité - Récolte 2020



La teinte dorée brillante et limpide est très agréable à observer, avec son train de fines bulles délicates. Au nez, les senteurs de pâtisserie, de beurre frais et de caramel au lait se marient à merveille pour apporter beaucoup de gourmandise. La bouche est elle aussi dans un registre savoureux, avec une belle rondeur sucrée qui se ponctue d'une fine amertume tonique en finale. Un cidre de plaisir à servir sur un dessert.

### Ferme des Ruelles - Michel Galmel

Ferme des Ruelles - 27510 TILLY  
02 32 52 74 61  
eta.galmel@orange.fr - www.fermedesruelles.com



#### La Ferme des Ruelles - Récolte 2020



La limpidité de la robe dorée laisse admirer un cortège de fines bulles guillerettes. Le nez est élégant dans son registre fruité très franc : pêche, mirabelle et abricot s'y marient parfaitement. La bouche repose sur un équilibre réussi entre la rondeur, la vivacité et une fine amertume, ce qui en fait un cidre à déguster tout au long du repas.

### Domaine des Hauts Vents

Impasse des Hauts-Vents Rue de la Londe  
27670 SAINT-OUEN-DU-TILLEUL  
02 35 81 53 77  
contact@leshautsvents.com - www.hautsvents.com



#### Domaine des Hauts Vents - Brut - Récolte 2020



Ce brut offre à l'œil sa belle effervescence délicate. Le nez dévoile un caractère fruité plaisant où l'on reconnaît la pomme, la mirabelle et la pêche mûre. La bouche est elle aussi fruitée, reposant sur un bel équilibre qui lui promet un bel avenir. Un cidre à savourer dès maintenant mais qui saura très certainement se révéler sous un autre angle dans quelques mois.

#### Domaine des Hauts Vents - Doux - Récolte 2020



Ce cidre doux se drape d'une robe dorée brillante à l'effervescence crémeuse. Le nez est très fruité, évoquant la poire et les fruits jaunes bien mûrs. Cette ambiance fruitée se retrouve en bouche, où elle se mêle à une jolie fraîcheur. La finale généreuse le destine à accompagner une tarte amandine.

### Le Chai de la Baie - Jacques Daunay

12 La Bazerie Montviron - 50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE  
Tél. : 06 85 34 95 18  
Mail : jacques.daunay@free.fr

#### Le Chai de la Baie - Brut - Récolte 2019



La robe jaune doré annonce un cidre au caractère rustique mais qui témoigne d'une belle évolution. Son côté lacté agrémenté un fond fruité assez intense. Très riche en bouche, il développe une effervescence crémeuse qui met en valeur des notes de foin, de brioche et de litchi. A proposer sur une viande de veau aux herbes.

#### Le Chai de la Baie - Brut - Récolte 2019



Ce brut de la récolte 2019 offre un nez subtil aux accents fleuris. La bouche apporte des agrumes puis à nouveau de fleurs et développe un équilibre à la délicate amertume. La finale complète la dégustation de touches fruitées bien présentes. Un cidre à servir sur un tajine aux fruits.

### SCEA des Martellières - Thierry Boisgontier

Les Martellières Sept-Forges - 61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE  
02 33 38 30 95  
lesmartellieres@orange.fr - www.les-martellières.com



#### Les Martellières - Demi-sec - Récolte 2020



Ce cidre demi-sec offre à la vue une robe jaune doré limpide que met en valeur une mousse onctueuse. Très généreux, le nez exprime le beurre frais, le caramel sur un fond fruité très mûr. Moelleux en bouche, il exprime à nouveau les arômes ressentis au nez qui se complètent par une finale charpentée qui assure une belle longueur. Un cidre de repas.

### GAEC des Grimaux

Ferme des Grimaux - 61350 MANTILLY  
02 33 30 12 06  
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com - www.pacory.eu

#### Pacory - Récolte 2020



Ce cidre arbore une teinte jaune d'or limpide avec une jolie mousse fine. Le nez est puissant, avec du fruit mûr, des notes lactées, boisées et briochées. Le fruité est moelleux en bouche, avec une belle vivacité qui équilibre l'ensemble et apporte de la fraîcheur à la finale. La finale est gourmande et en fait un cidre de dessert.

### GAEC Cave de la Fosse

La Fosse - 61390 TELLIERES LE PLESSIS  
02 33 28 41 64  
cavedelafosse@orange.fr

#### Cave de la Fosse - Récolte 2020



Ce cidre dévoile une jolie robe jaune ambrée profonde et très limpide. Son nez est frais, avec de jolis arômes de pomme douce. La bouche très équilibrée et avec ses notes de fruits mûrs, elle saura mettre en valeur un plateau de fromages normands.

# Poiré

Ces poirés "Fraîcheur" sont acidulés, voire vifs, moyennement sucrés et peu tanniques. Ils laissent ressortir la puissance de l'odeur des divers produits de la mer (crabes, huîtres et autres crustacés) tandis que la légère sucréité gomme la salinité de l'aliment.

## Domaine des Hauts Vents

Impasse des Hauts-Vents Rue de la Londe  
27670 SAINT-OUEN-DU-TILLEUL  
02 35 81 53 77  
contact@leshautsvents.com - www.hautsvents.com



Domaine des Hauts Vents - Récolte 2020

Médaille d'Or

Ce poiré s'admire dans une robe jaune paille limpide. Le nez se compose d'agrumes et de fleurs blanches qui composent un bouquet délicat. La bouche offre une jolie fraîcheur qui s'équilibre bien avec la rondeur onctueuse. La finale fraîche le destine à accompagner des poissons.

## GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon

La Guerrière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL  
02 33 59 43 94  
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr



La Cave Normande - Récolte 2020

Médaille d'Or

La Cave normande nous propose un poiré élégant à l'œil mais également au nez. Sa richesse dévoile des fleurs blanches, des agrumes comme le pamplemousse et des fruits compotés. La bouche est dans le même registre de finesse et de gourmandise et en fait un poiré d'apéritif puis de début de repas.

## Manoir de Durcet - GAEC Breton

Durcet - 61600 MAGNY-LE-DÉSERT  
06 75 30 75 24  
contact@breton-manoirdedurcet.fr - www.breton-manoirdedurcet.fr



Manoir de Durcet - Récolte 2020

Médaille d'Or

Ce poiré offre à l'œil une couleur jaune d'or qui met en valeur de fines bulles et un joli cordon de mousse. Le nez agréable se caractérise par du fruit blanc frais où la poire tient une place de choix, mais où les fleurs, le miel et la réglisse se révèlent également. La bouche s'équilibre parfaitement entre rondeur et vivacité, avec une finale subtile et persistante.

## Cave de la Loterie - Régis Aubry

4 hameau de la Loterie - 14570 CLÉCY  
cavedelaloterie@orange.fr - http://cavedelaloterie.fr



Cave de la Loterie - Fruité - Récolte 2020



Médaille d'Argent

Ce poiré est agréable à admirer, même si son effervescence est encore un peu timide. Quelques mois de plus lui donneront de l'assurance sur ce point. Le nez est très fruité, rappelant là encore la jeunesse de ce produit réussi. L'équilibre en bouche est onctueux, avec une finale fruitée croquante.

## EARL Courtoux Bourut

960 route du Val Saint-Aubin le Guichard  
27410 MESNIL-EN-OUCHÉ  
02 32 43 45 19  
marie.bourut@free.fr - www.manoirduval.fr



Manoir du Val Poiré du Pays de la Risle - Récolte 2020



Médaille d'Argent

La teinte jaune paille limpide laisse admirer une fine effervescence. Le nez de ce poiré évoque les agrumes, la fleur d'acacia et de tilleul, puis de brioche. La bouche se révèle dans un registre de délicatesse plutôt que d'intensité, ce qui en fait un poiré idéal pour l'apéritif.

## Cidres d'Auteurs

45 boulevard de Buffon - 53810 CHANGÉ  
06 50 02 91 56  
hello@candp.fr - www.cidres-et-poires.fr

Poiré d'Auteur - Récolte 2020

Médaille d'Argent

La couleur jaune pâle brillante de ce poiré annonce un nez intense et complexe qui mêle les fruits blancs frais, le citron vert et les fleurs blanches. La bouche s'équilibre parfaitement entre rondeur fruitée et fraîcheur acidulée pour se terminer dans une finale longue et désaltérante. Un poiré d'apéritif à déguster entre amis.

## SCEA des Martellières - Thierry Boisgontier

Les Martellières Sept-Forges - 61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE  
02 33 38 30 95  
lesmartellieres@orange.fr - www.les-martellières.com



Les Martellières - Récolte 2018

Médaille d'Argent

Ce poiré de la récolte 2018 offre à l'œil une couleur jaune doré brillante. Les bulles sont fines et forment un joli cordon de mousse persistant. Le nez est franc, aux accents de réglisse et de fleurs. La bouche fruitée est délicatement acidulée, ce qui en fait un poiré qui accompagnera très bien un poisson grillé.

## SCEA Fougeray Duclos

211 route de Pommereux - 76440 SAINT-MICHEL D'HALESCOURT  
02 35 90 61 39  
aurelie@domaine-duclos-fougeray.com  
www.domaine-duclos-fougeray.com

Denise La Bonne Poire - Récolte 2020

Médaille d'Argent

Vous apprécierez la robe brillante de ce joli poiré. Son nez ne vous laissera pas indifférent non plus, avec ses senteurs de citron confit et de miel de fleur. Dans un registre plutôt sec, la bouche est franche et s'anime elle aussi de notes florales et de fruits frais. Un poiré d'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer.

## Jus de Pomme

### SCEA Cidricole de la Sapinière

12 route de Port en Bessin - 14710 SAINT-LAURENT SUR MER  
02 31 22 40 51  
contact@fermedelasapiniere.com - www.fermedelasapiniere.com



*Ferme de la Sapinière*



Médaille  
d'Or

Ce jus de pomme arbore une jolie couleur dorée très limpide. Son nez est très agréable, exprimant la pomme au four et la compote de rhubarbe. La bouche est elle aussi très fruitée, se terminant sur un bel équilibre entre la sucrosité et la vivacité. Un jus à proposer au petit déjeuner.

### Les Celliers Associés

Rue Raymond Brûlé - 50890 CONDÉ-SUR-VIRE  
02 33 06 95 88  
v.sautereau@lesciliersassociés.com - www.valderance.com

*Sous le Pommier*

Médaille  
d'Or

Ce jus de pomme offre à la vue une couleur attirante. Le nez est riche, avec des arômes fruités et sucrés gourmands. La bouche est riche, évoquant la compote de pommes mûres. Un jus de pomme très réussi, à proposer sur une tarte tatin ou tout simplement au petit déjeuner.

### SCEA des Martellières - Thierry Boisgontier

Les Martellières Sept-Forges - 61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE  
02 33 38 30 95  
lesmartellieres@orange.fr - www.les-martellières.com



*Les Martellières*

Médaille  
d'Or

Voici un jus de pomme qui attire l'œil avec sa jolie teinte orangé. Le nez puissant évoque la compote de pomme, mais également les fruits jaunes et apporte surtout une impression florale très subtile. La bouche apporte un moelleux et un fruité très généreux qui se complètent en finale par une touche de fraîcheur désaltérante.

### Les Vergers du Fumichon - Thomas Pelletier

Le Grand Fumichon - 14400 VAUX-SUR-AURE  
02 31 22 25 64  
vergersfumichon@orange.fr - www.vergers-de-fumichon.fr



*Les Vergers de Fumichon*

Médaille  
d'Argent

Voici un beau jus de pomme typé, orienté vers un acidulé croquant que mettent en valeur des arômes de citron. Un jus qui ne laisse pas indifférent, à savourer à tout moment.

## Jus de Pomme pétillant

### GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon

La Guerlière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL  
02 33 59 43 94  
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr



*La Cave Normande - Bulles de pomme*

Médaille  
d'Argent

Ce jus de pomme pétillant saura séduire petits et grands avec sa couleur jaune paille limpide que met en valeur une fine effervescence. Son nez exprime la pomme, la poire ou encore la banane séchée. La bouche offre de la vivacité et un équilibre réussi avec le sucre du fruit, révélant à nouveau les arômes de pomme, de poire et de coing. Un jus élégant et très désaltérant.

### EARL Les Vergers du Chouquet - Christophe Aguiet

Le Chouquet - 61120 CAMEMBERT  
02 33 39 00 99  
vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

*Les Vergers du Chouquet - Pétill'Pomm'*



Médaille  
d'Argent

Ce jus pétillant offre une teinte jaune pâle brillante égayée par de jolies bulles. Son nez dévoile agréablement des senteurs de pomme, avec un côté beurré qui évoque la compote maison. Avec un équilibre onctueux, la bouche apporte elle aussi son lot de fruité et la finale s'équilibre sur une bonne fraîcheur désaltérante.

### SCEA Clos des Citots

165 route de la Mailleraye - 76940 HEURTEAUVILLE  
02 35 37 92 59  
closdescitots@orange.fr - www.leclosdescitots.fr



*Clos des Citots*



Médaille  
d'Argent

Ce jus effervescent se remarque par sa jolie couleur jaune orangé à la belle brillance et à la fine pétillance. Son nez de pomme cuite et de fruits exotiques offre une belle intensité qui invite à savourer en bouche. On y trouve alors un équilibre sucré puis acidulé qui donne une fraîcheur renforcée par la fine effervescence.

# Jus de Poire

## Cave de la Loterie - Régis Aubry

4 hameau de la Loterie - 14570 CLÉCY

cavedelaloterie@orange.fr - <http://cavedelaloterie.fr>



### Cave de la Loterie



**Médaille  
d'Or**

Ce jus de poire se caractérise par une couleur jaune paille très limpide et brillante. Son nez offre des notes vanillées, de tarte aux poires et aux pommes, avec une pointe de bonbon acidulé qui nous replonge en enfance. Son goût franc et aromatique en bouche est souligné par une jolie sucrosité et une finale fraîche et équilibrée. Un jus rafraîchissant à sa savourer au goûter.

## EARL des Martellières - Thierry Boisgontier

Les Martellières - Sept-Forges - 61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE

02 33 38 30 95

lesmartellieres@orange.fr - [www.les-martellières.com](http://www.les-martellières.com)



### Les Martellières

**Médaille  
d'Argent**

Avec sa teinte orangée pâle, ce jus de poire invite à la dégustation. Son nez est très expressif, rappelant parfaitement le fruit dont il est issu, avec par ailleurs de subtiles touches d'agrumes confits. L'équilibre en bouche est réussi, surfant sur la rondeur sucrée, la vivacité et le croquant du fruit.

## GAEC de la Poulardière

La Poulardière - 61350 SAINT-FRAIMBAULT

06 87 98 29 49

gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr

### Leroyer



**Médaille  
d'Argent**

Nous sommes en présence d'un jus de poire à la robe d'or pâle. Son nez intense et gourmand évoque la pâte de coing et la poire compotée. La bouche fait preuve d'une belle présence, avec une structure à la fois fraîche et fuitée qui se ponctue par une finale dotée d'un très fin grain qui rappelle celui de la poire. Un jus idéal pour le petit déjeuner.

## Manoir de Durcet - GAEC Breton

Durcet - 61600 MAGNY-LE-DÉSERT

06 75 30 75 24

contact@breton-manoirdedurcet.fr

[www.breton-manoirdedurcet.fr](http://www.breton-manoirdedurcet.fr)



### Manoir de Durcet



**Médaille  
d'Argent**

La teinte jaune pâle de ce jus de poire est engageante. Avec un nez aux notes de tarte chaude aux poires et une bouche bien structurée, il nous plonge dans une ambiance de fraîcheur acidulée qui ne marque pas une structure généreuse. Un jus de poire pour toute la famille qui saura tenir compagnie à une tarte.

# CiDRIVÔRES

Nos **boissons** normandes, on les **adore** !

CIDRES  
POIRÉS  
JUS DE POMME  
**#cidrivores**



**Fiers de notre Normandie, soyons fiers de nos boissons normandes !**

**Cidres, poirés, jus de pomme et jus de poire,  
à déguster avec tous types de mets, salés et sucrés.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

[maison-cidricole-normandie.fr](http://maison-cidricole-normandie.fr)  
**#cidrivores**



**CIDRES**  
DE FRANCE

# Plus de 250 producteurs proposent leurs cidres et poirés partout en Normandie

## Choisissez le vôtre !



- IGP Cidre de Normandie : toute la palette des cidres normands
- AOP Cidre Cotentin : cidres **Corsés**
- AOP Cidre Pays d'Auge : cidres **Douceur**
- AOP Cidre du Perche : cidres **Fruités**

- AOP Poiré Domfront : poirés **Fraîcheur** et **Douceur**
- Cidre du Pays de Caux : cidres **Fraîcheur**
- Bessin : cidres **Fruités**

- Bocage Normand : cidres et poirés pour tous les goûts
- Lieuvin, Pays de la Risle, Pays d'Ouche : cidres et poirés **Fruités** à **Corsés**
- Pays de Bray : cidres **Douceur**
- Vexin Normand : cidres **Fraîcheur**



6 rue des Roquemonts • CS 45346 • 14053 CAEN cedex 4  
 Tél. 02.31.47.22.47 • info@maison-cidricole-normandie.fr  
[www.maison-cidricole-normandie.fr](http://www.maison-cidricole-normandie.fr)



**CIDRES**  
 DE FRANCE