



La conservation

Pour que la qualité demeure

Elaboré avec un minimum de traitements pour conserver les qualités du fruit, le cidre A. O. C. Pays d'Auge est un produit vivant qui doit être stocké à une température inférieure à 15°C.

Pour profiter du fruité incomparable du produit, on préférera le déguster dans les mois qui suivent la date d'achat.

L'agrément

N'est pas Pays d'Auge qui veut

Avant d'être commercialisé sous la dénomination Pays d'Auge, le cidre prêt à la vente doit être agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine après un examen gustatif et un contrôle analytique.



Le Syndicat de Promotion des Cidres du Pays d'Auge...

Organisés en Syndicat depuis le 2 juin 1987, les producteurs du Pays d'Auge se sont fixés plusieurs objectifs :

- défendre l'appellation pour protéger leur produit,
- former et conseiller pour assurer la qualité,
- expérimenter pour progresser (le Syndicat a participé à la création d'un centre régional expérimental),
- promouvoir leur cidre de terroir pour le faire mieux connaître.

La dégustation

Un moment de plaisir

Chaleureux, coloré, odorant, harmonieux, agréable, festif et convivial, c'est ainsi que le cidre A. O. C. Pays d'Auge se dévoilera à vous.

Apprécié pour ses qualités rafraîchissantes les chauds après-midis d'été, il pourra aussi être associé aux plats les plus divers : rôtis, volailles, plats cuisinés à la crème ou au beurre, fromages normands, desserts sucrés.

Conseils de service

Le cidre A. O. C. Pays d'Auge doit être servi entre 8 et 12° C.

Utiliser des verres adaptés aux produits aromatiques (verres INAO, verres tulipes, verres ballon).

Les bouteilles couchées et les bouteilles qui ont subi un long transport doivent être laissées au repos debout quelques jours avant consommation.



*A la découverte
d'un produit de terroir !*

Le CIDRE du PAYS D'AUGE

Un produit vieux de plusieurs siècles

Présent dans le Pays d'Auge depuis plusieurs siècles, le cidre ne se développe vraiment qu'à partir du XVIème siècle grâce à l'amélioration des techniques de pressurage, l'utilisation de variétés d'élite ramenées d'Espagne par Charles le Mauvais et la condamnation du vignoble Normand par Charles IX.

Le pétillant, la couleur, le parfum du cidre du Pays d'Auge conquièrent rapidement la capitale et il est même consommé par les rois de France en particulier Louis XVI qui parle avec éloquence de ce produit.

Sa qualité et sa personnalité ont été reconnues par un décret qui lui confère son Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.).

Le PAYS D'AUGE



*Un terroir
pour obtenir
le meilleur de
la pomme*

Le cidre A. O. C. Pays d'Auge est élaboré exclusivement à partir de pommes provenant de vergers plantés sur les meilleurs terroirs de la région.

Des variétés locales

Un parfum de PAYS D'AUGE

Le cidre A. O. C. Pays d'Auge est obtenu exclusivement à partir d'une cinquantaine de variétés locales appartenant aux catégories douce, douce amère, amère ou acidulée.



La méthode d'élaboration du cidre A. O. C. Pays d'Auge est issue de principes ancestraux qui ont fait sa renommée. Les principales étapes de fabrication sont :

- la maturation des fruits à l'abri
- le cuvage
- le pressurage avec rendement limité à 750 litres par tonne
- la défécation
- la fermentation alcoolique lente
- la prise de mousse en bouteille.



Une méthode d'élaboration traditionnelle

Pour que s'exprime le fruit

