

20^e édition du Concours des Cidres de Normandie 82 cuvées récompensées

28 médailles d'Or, 54 médailles d'Argent ont récompensé les cidres, poirés, jus de pomme et de poire de la 20^e édition du Concours des Cidres de Normandie. Un beau palmarès pour l'un des plus grands concours cidricoles au monde, qui met à l'honneur l'excellence normande et le savoir-faire régional.

Le 19 juin, au Moulin de Bully à Feuguerolles-Bully, ils étaient près de **100 dégustateurs** à découvrir les **250 cuvées** de cidres, poirés, jus de pomme et de poire de 52 producteurs normands. Parmi les **14 catégories** présentées, dont **4 AOP** (Appellation d'Origine Protégée) et une IGP (Indication Géographique Protégée), **81 bouteilles** ont retenu l'attention du jury, présidé cette année par Anthony Caillot, chef étoilé du restaurant caennais « À contre-sens ».

Ce concours œuvre depuis **20 ans** pour récompenser les meilleures productions de cidres, poirés et jus de pommes normands. 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.

Les résultats sont disponibles ici

A propos de la Maison Cidricole de Normandie

La Maison Cidricole de Normandie est une association qui rassemble tous les acteurs de la filière cidre en Normandie. Elle a pour mission de valoriser et promouvoir les cidres, poirés et jus de Normandie, ainsi que les femmes et les hommes qui les produisent (arboriculteurs, cidriculteurs, artisans et coopératives). Prônant la qualité, la diversité et l'élégance, l'association s'engage au quotidien pour soutenir une consommation responsable et locale de produits respectueux de l'environnement. La Maison Cidricole de Normandie organise, entre autres, depuis près de 20 ans le Concours des Cidres de Normandie.

www.maison-cidricole-normandie.fr

Concours réalisé avec le soutien de



CIDRES
DE FRANCE

