

Cassis de Saintonge

Crème de cassis

LE PRODUIT

Cette liqueur est élaborée en Saintonge, une ancienne province des Charentes, à partir de baies de cassis, d'alcool et de sucre. Elle est reconnue pour sa grande qualité aromatique et sa forte concentration en fruits.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Cassis de Saintonge présente des arômes concentrés et denses de cassis combinés à des notes de fruits rouges, de menthe fraîche, de coriandre ou d'épices. En bouche, l'acidité naturelle des fruits et les tannins soyeux confèrent du relief, de la profondeur et de la longueur. Le Cassis de Saintonge peut être également utilisé pour parfumer des glaces, des sorbets et autres desserts.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production du Cassis de Saintonge correspond à l'ensemble de la Saintonge historique. Elle concerne une grande partie de la Charente-Maritime et quelques communes de la Charente. L'ensoleillement important de cette région permet d'obtenir des baies dont la pulpe est riche en sucre et dont les pellicules sont plus épaisses.

UN PRODUIT RECONNU

C'est en 1977 qu'un producteur de Cognac se lance dans la culture du cassis dans un souci de diversification agricole lié au contexte économique difficile. Cette plante des pays du Nord a trouvé en Saintonge des conditions originales adaptées à la production d'une liqueur de qualité, qui fut rapidement reconnue lors des concours internationaux de vins et de spiritueux.

Le saviez-vous

Dans un litre de Crème de Cassis de Saintonge, il y a au minimum 350 g de fruits, mais aussi 450 g de sucre cristallisé ! L'ajout de framboises en petite quantité apporte à la crème encore plus de velouté.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense du Cassis de Saintonge

Distillerie Merlet et Fils

Chevessac

17610 Saint Sauvant

Contact : Manon Zanuto

Tél. : 06 47 73 07 16

Mél. : odg@vindepayscharentais.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain

16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111

Tél. : 05 45 35 30 00

Fax : 05 45 35 25 11

Mél. : INAO-COGNAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cassis-de-saintonge-20972>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_CassisdeSaintong

e_A_202111.pdf

2. <mailto:odg@vindepayscharentais.fr>
3. <mailto:INAO-COGNAC@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>