



Cidre du Perche ou Perche

Cidre

LE PRODUIT

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » est un cidre effervescent demi-sec ou brut, obtenu par prise de mousse en bouteille, non pasteurisé et non gazéifié. Il est élaboré à partir de pur jus frais de pommes à cidre de variétés spécifiques.

ARÔMES ET SAVEURS

Le « Cidre du Perche » ou « Perche » se distingue par sa couleur allant de jaune doré à orangé, sa rondeur et son équilibre entre les saveurs sucre, amertume et acidité. Il présente des notes fruitées, une légère amertume en milieu de bouche et une note de fraîcheur en fin de bouche. La fermentation lente en cuve puis la prise en mousse en bouteille contribuent au développement des arômes du cidre.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Toutes les étapes de la production (récolte des pommes, élaboration, y compris prise de mousse et conditionnement) ont lieu sur le terroir du Perche, correspondant à une aire géographique comprise entre les départements de l'Eure-et-Loir, de la Sarthe et de l'Orne.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en 2022, le Cidre du Perche ou Perche traduit un savoir-faire adapté aux conditions naturelles. Le climat océanique avec des influences continentales du Perche induit une maturité et une production plus tardives. Cette reconnaissance valorise le savoir-faire des cidriers percherons qui ont su adapter leurs pratiques, notamment au travers de la sélection des variétés, à leurs contraintes pour élaborer un produit original.

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)

Normandie Terre d'Appellations Cidricoles

ZA de Cardonville

8 rue de la Liberté

14740 THUE ET MUE

Contact : Caroline MARIE

Mél. : cmarie@aoocidricoles.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier

14053 CAEN CEDEX 4

CS 65321

N°SIRET : 13000270200095

Tél. : 02 31 95 20 20

Fax : 02 31 43 53 01

Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cidre-du-perche-ou-perche-16107>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_CidreduPerche_G_201910.pdf
2. <mailto:cmarie@aocidricoles.fr>
3. <mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>