

Concours de cidre 2014

Cidre doux :

Amateurs :

1. Le Ponceau (la Selle Craonnaise, 53)
2. Michel Delanoue (L'Hôtellerie de Flée, 49)
3. Jean-Luc Bois (la Selle Craonnaise, 53)
4. Michel Deniel (Château Gontier, 53)
5. Société Pomologique (Cossé le Vivien, 53)

Professionnels :

1. Rémy Viel (Craon, 53)
2. Verger de la Hanère (Aviré, 49)
3. Pascal Brunet (Saint Denis de Villeneuve, 61)

Cidre bouché :

Amateurs :

1. Etienne Prodhomme (Ballots, 53)
2. Franck Farci (Chérancé, 53)
3. Société Pomologique (Cossé le Vivien, 53)
6. Michel Deniel (Château Gontier, 53)
4. Jacky Guinoiseau (L'Hôtellerie de Flée, 49)

Professionnels :

1. Pascal Brunet (Saint Denis de Villeneuve, 61)
2. Rémy Viel (Craon, 53)
3. Cave Normande (St Cyr du Bailleul, 50)
4. Les Vergers de la Hanère (Aviré, 49)

Jus de pomme fermier amateur :

1. Ecole de l'Hotellerie de Flée (49)
2. Jean-Pierre Dalifard (Bouchamps les Craon, 53)
3. Les Vergers de Saint Michel (St Michel de la Roë, 53)
4. Verger conservatoire (l'Hotellerie de Flée, 49)
5. E.S.A.R.T. le Ponceau (la Selle Craonnaise, 53)

Jus de pomme fermier professionnel :

1. Rémy Viel (Craon, 53)
2. Cave Normande (St Cyr du Bailleul, 50)
3. Pascal Brunet (Saint Denis de Villeneuve, 61)
4. Stéphane Gouhier (Ballots, 53)
5. Les Vergers de la Hanère (Aviré, 49)

Pommeau 2014 :

1. Rémy Viel (Craon, 53)
2. Cave Normande (St Cyr du Bailleul, 50)
3. Les Vergers de la Hanère (Aviré, 49)