

Cidrerie & Ruchers Sarthois



Producteurs depuis 2016, et installés depuis septembre 2021 à Cherré, nous vous proposons des produits apicoles et cidricoles issus d'une fabrication artisanale.

Mêlant des méthodes traditionnelles d'autrefois et des savoir-faire d'aujourd'hui, nous vous présentons des produits innovants et de caractères.



Producteurs de pommes et Cidriers

Issus de vergers traditionnels demi-tige, nous travaillons avec une vingtaines de variétés différentes anciennes et locales. Notre Cidre est travaillé selon des méthodes ancestrales, issu d'une fermentation naturelle, et doit sa fine bulle à la prise de mousse naturelle en bouteille durant 4 mois. Vous pourrez découvrir également notre Jus de pomme, Vinaigre de cidre, Gelée de cidre, Pommeau de Normandie, compotes...

Éleveurs d'Abeilles noires

Nous élevons 150 ruches en Abeilles noires. Notre apiculture est respectueuse des abeilles et de son environnement. Issus de la flore locale, nous vous proposons différents miels au cours de la saison. Vous pourrez aussi découvrir notre pollen sec, teinture mère de propolis, nos pain d'épices et pâte à tartiner maison...



OUVERT en Vente Directe à la Ferme

**tous les Mercredis et Samedis de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h,
et les vendredis de 14h à 19h.**

Les Rieux, 72 400 CHERRÉ

Audrey (06 33 86 53 71) et Julien (07 88 37 99 58)

cidrerie.ruchers72@gmail.com

