

NOTRE VERGER

Aujourd'hui près de **30 variétés de pommes et de poires**, anciennes et modernes, douces et acidulées, à croquer ou à presser sont cultivées sur une quinzaine d'hectares.

Notre verger est composé de :
6 hectares de pommiers à cidre
5 hectares de pommiers
et 4 hectares de poiriers.

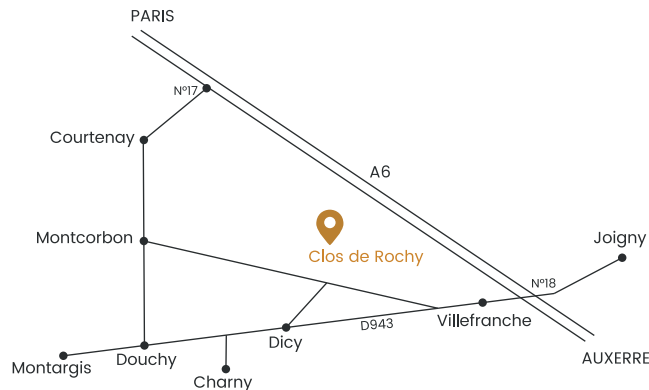
La typologie de nos sols influence directement la qualité des fruits produits : chair ferme, excellente qualité gustative et belles concentrations aromatiques.

La récolte de nos fruits se déroule de fin août à novembre. Les pommes à croquer et les poires sont cueillies puis entreposées au froid, dans notre ferme. Ensuite, les pommes à cidre sont pressées artisanalement sur place, par nos soins.



ENVIRONNEMENT

Le verger est situé au milieu de notre ferme céréalière en agriculture biologique; il est bordé de bois et de haies plantées pour favoriser les auxiliaires en leur fournissant nourriture et refuge. Des nichoirs disposés dans le verger abritent mésanges et sittelles, grandes consommatrices d'insectes.



NOTRE MAGASIN À LA FERME

Découvrez au fil de la saison, dans notre magasin à la ferme, toutes nos variétés de pommes et de poires ainsi que nos jus de fruits, nos cidres et notre vinaigre.

Nous proposons également une **sélection de fruits et légumes biologiques** (frais et secs) mais aussi des **produits locaux** dans nos rayons d'épicerie fine : vins, terrines, confitures, huiles, miel...

NOS HORAIRES

Du 1er Septembre au 31 Mai
jeudi, vendredi et samedi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h00
Été sur Rdv

3 Rochy-Dicy,
89120 Charny-Orée-de-Puisaye

contact@closderochy.fr
Tél : 03 86 63 67 03
www.closderochy.fr



@closderochy



Ferme empreinte d'histoire et d'authenticité, le Clos de Rochy est une **exploitation agricole familiale centenaire** située à Dicy, dans l'Yonne, aux portes de la Bourgogne où la passion et le savoir-faire se transmettent de génération en génération.



www.closderochy.fr

DÉCOUVREZ NOS VARIÉTÉS BIO AU FIL DE LA SAISON



NOS POMMES DE TABLE BIO

Akane, Ariane, Belle de Boskoop, Belle Fleur Jaune, Calville, Chanteclerc, Cox Orange, Dalinette, Florina, Golden, Goldrush, Granny, Idared, Jolibois, Jubilé, Melrose, Patte de Loup, Reinette Clochard, Reine des Reinettes, Reinette Grand-mère, Reinette d'Armorique, Reinette grise du Canada, Sainte Germaine, Transparente de Croncelle, Winter-Banana.

Plantation 2020 : Daliclass, Dalirène, Daliryan, Lafayette, Mandy, Melrose.

NOS POIRES BIO

Conférence, Passe Crassane, Comice, William, Concorde.

NOS POMMES À CIDRE ET À JUS BIO

Sebin, Avrolles, Jolibois, Cravers, Bedan.



NOS CIDRES BIOLOGIQUES

Boisson traditionnelle de la région, notre cidre est **fabriqué artisanalement** à partir de pommes pressées issues de variétés locales (Avrolles, Sebin...) récoltées exclusivement dans nos vergers. Elaboré de façon traditionnelle par nos soins, notre cidre est **non pasteurisé, non gazéifié et sans additif**.



NOS JUS BIOLOGIQUES

Nos jus sont fabriqués dans notre ferme, de façon artisanale, à partir des **fruits biologiques** récoltés exclusivement dans nos vergers. **Sans sucre ajouté, 100% pur jus**, nos jus sont parfaits pour désaltérer petits et grands.

Découvrez nos jus de Pomme, Poire ou Pomme-Poire, et retrouvez le vrai goût des fruits.

NOTRE VINAIGRE DE CIDRE BIO



Notre vinaigre de cidre est obtenu à partir de nos **cidres biologiques vieilliss en fût de chêne**.

Tel un produit vivant qui évolue avec le temps, le vinaigre de cidre résulte d'une fermentation lente et naturelle. **Non filtré, non pasteurisé**, c'est un excellent condiment mais surtout un merveilleux aliment pour la santé.