

VINAIGRERIE CYRIL CODINA

Val de Dagne



Infos pratiques

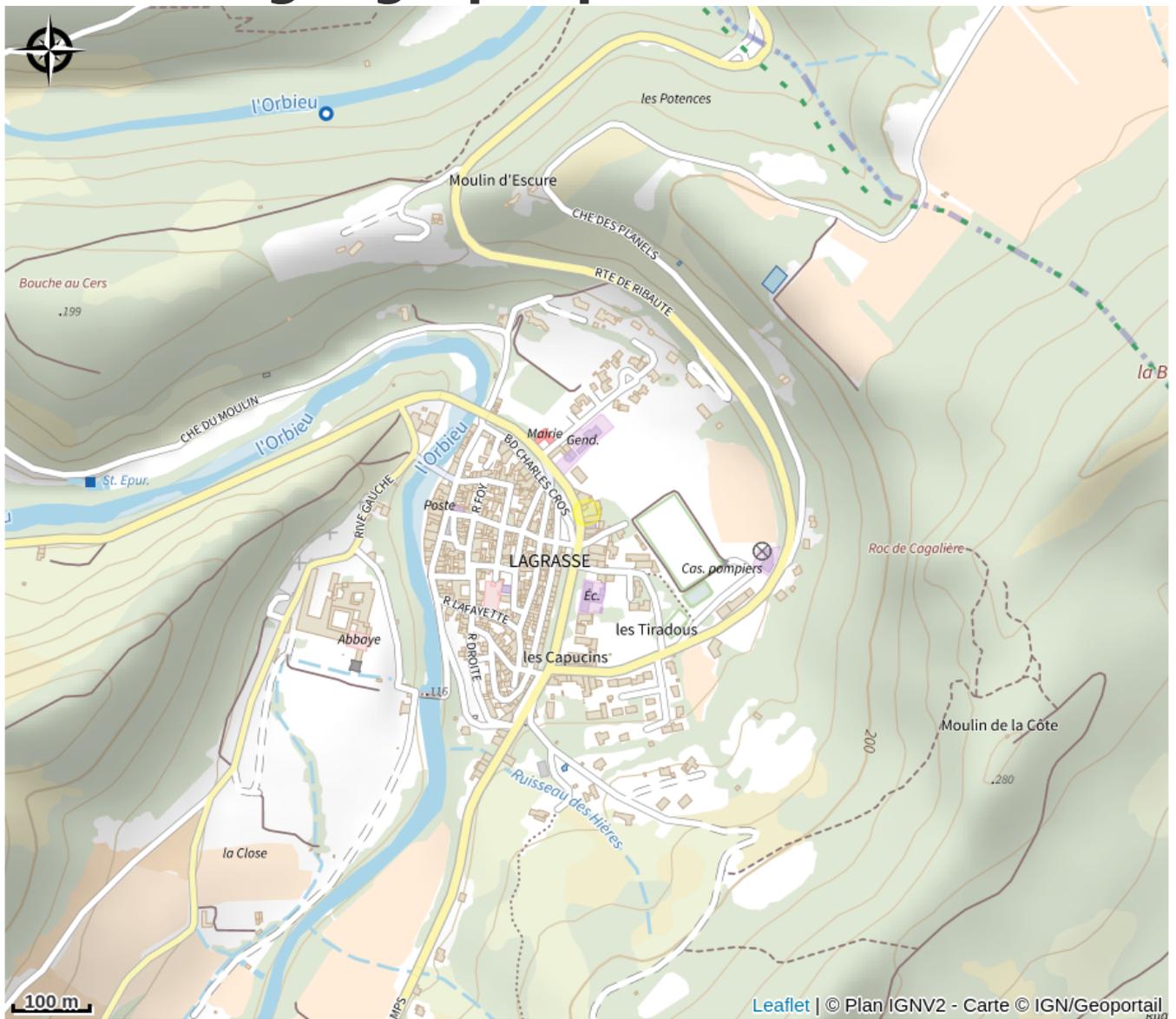
Categorie : Caveaux et producteurs

Label : Agriculture raisonnée, Pays Cathare, Qualité Sud de France, Vignobles et Découvertes

Description

Lors d'une visite commentée de notre Vinaigrerie, notre équipe de passionnés vous révélera tous nos secrets de fabrication. Vous aurez accès aux barriques dans lesquelles nous faisons vieillir certains de nos vinaigres de vin et balsamiques pendant parfois plus de 10 ans. Vous pourrez admirer notre production pour l'année à venir des vinaigres aromatisés « sans contact » dans plus de cent bonbonnes exposées sur les murs surplombant la Cour des Saveurs. Découvrez aussi des méthodes de fabrication inédites, comme un vinaigre de vendange tardive, vendangé en deux années différentes. Toutes les techniques de production et d'aromatization de nos différents vinaigres pourront vous être expliquées de façon détaillée et nous répondrons avec plaisir à toutes vos questions. A l'issue de la visite, dégustez une sélection de nos 50 vinaigres et balsamiques : du vinaigre au poivre de Timut au balsamique au nougat en passant par les perles de balsamique framboise, vos papilles en redemanderont!

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Monsieur CODINA

Téléphone fixe :

+33 4 68 75 83 66

Téléphone portable :

+33 6 77 51 41 11

Page Facebook :

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/VinaigrerieLagrasse/)

[VinaigrerieLagrasse/](https://www.facebook.com/VinaigrerieLagrasse/)

Adresse :

11-16 boulevard de la promenade

11220 LAGRASSE

vinaigrerie.cc@gmail.com

<https://www.vinaigrescodina.com>