



## Votre journée à Lagrasse

Une abbaye du VIII<sup>ème</sup> siècle, un centre historique préservé, une baignade en famille, des producteurs et artisans d'art locaux, plusieurs restaurants, et des départs de randonnées, il y en a pour tout le monde !



## About the visit

Visit our vinegar workshop for free, all year long, upon reservation. We'll explain you how our different wine and balsamic vinegars are produced and guide you amongst the barrels containing our different products ageing up to over ten years.

After the visit, you can enjoy a free tasting session of all our vinegars. We have over 40 different varieties, all naturally crafted, many of them flavoured with different types of fruit, herbs, spices, ...

Visite toute l'année sur réservation.  
4.50€ par adulte, gratuit pour les moins de 18 ans.  
Juillet-Août : départ de visite : 10h - 11h30 - 14h, 15h30 - 17h.  
Le reste de l'année sur réservation en ligne,  
par mail ou par téléphone.

Visites de groupes jusqu'à 60 personnes sur réservation.  
Tarif groupe à 3€ par adulte à partir de 10 personnes.

Offres groupes sur la journée avec nos partenaires,  
contactez Marine au 04 68 75 83 66.



  
Cyril Codina

11-16 Boulevard de la Promenade, 11220 Lagrasse

Boutique ouverte toute l'année,  
7 jours sur 7 de 10h à 18h (jusqu'à 20h en été)

04 68 75 83 66

[vinaigrerie.cc@gmail.com](mailto:vinaigrerie.cc@gmail.com) - [www.vinaigrescodina.com](http://www.vinaigrescodina.com)



## VISITEZ LA VINAIGRERIE ARTISANALE



*L'Art du vinaigre et  
du balsamique :  
un voyage gustatif  
insoupçonné*



*The art of vinegar and  
balsamic making,  
an unexpected journey*



  
Cyril Codina  
[www.vinaigrescodina.com](http://www.vinaigrescodina.com)



## Entrez dans notre lieu de production

Découvrez l'élevage de nos balsamiques dans plus de 200 barriques en bois



## Voyagez

dans la Cour des Saveurs, un lieu unique réunissant des producteurs et restaurateurs locaux



## Découvrez

les secrets de fabrication de nos vinaigres et de nos balsamiques, que Cyril peaufine depuis plus de 20 ans, sans produit chimique



Admirez 150 bonbonnes en verre sur les toits pour l'aromatisation naturelle et le vieillissement d'un vinaigre de vendange tardive

## Rencontrez

Cyril et son équipe de passionnés qui vous guideront dans une dégustation accessible à toute la famille



## Dégustez

aussi notre gamme de vins, blancs, rouges, rosés et vins doux. Terminez par une goutte de nos huiles d'olive fines et parfumées.