



VINAIGRERIE CYRIL CODINA

CATALOGUE 2022

Vinaigrerie Cyril Codina, 16 boulevard de la promenade, 11220 Lagrasse
04-68-75-83-66 vinaigrerie.cc@gmail.com www.vinaigrescodina.com

Notre entreprise



PLUS DE 15 ANS D'EXPERIENCE

Cyril a élaboré plus de 40 **vinaigres et balsamiques** au fil des années, au gré de ses envies, de ses idées et de ses échanges avec des chefs de notre région.

Basée à Lagrasse, dans un des plus beaux villages de France au cœur des Corbières, tous nos produits sont 100% naturels, sans additifs, et 100% artisanaux.

[Pour en savoir plus, cliquez ici.](#)

Nos Vinaigres de vin

17 références

Vinaigre de vin non aromatisés - 50 cl

Vinaigre de vin rouge classique : 5.20€ HT
prix boutique 8€

Vinaigre rouge de 15 ans : 7.80€ HT
prix boutique 12€

A venir en 2022 : Vinaigre de vin rouge bio de 25 ans.



Vinaigre de vin aromatisés sans contact - 25 cl

Vinaigre de vin au Poivre Timut : 5.85€ HT
prix boutique 9€

Vinaigre de vin estragon et poivre de Madagascar :
5.85€ HT
prix boutique 9€

Vinaigre de vin blanc aux épices (cannelle, clous de
girofle, muscade) : 5.85€ HT
prix boutique 9€

Vinaigre de vin des garrigues (thym, romarin, laurier) :
5.85€ HT
prix boutique 9€



Vinaigre de vin de mélange – 25 cl

Vinaigre de vin au miel : 5.85€ HT
prix boutique 9€

Vinaigre de vin au caramel : 5.85€ HT
prix boutique 9€

Vinaigre de vin au piment d'Espelette : 6.50€ HT
prix boutique 10€

Vinaigre de vin tomate, basilic, paprika fumé : 6.50€ HT
prix boutique 10€

Vinaigre de vin aux algues : 7.15€ HT
prix boutique 11€

Vinaigre de vin salicorne et fleur de sel : 7.15€ HT
prix boutique 11€



Vinaigre de vin de mélange – 10 cl

Vinaigre de Rancio de la cave coopérative de
Cascastel des Corbières : 9.75€ HT
prix boutique 15€

Vinaigre de vin d'orange : 7.80€ HT
prix boutique 12€

De retour en 2022 : le vinaigre de Sauternes.



Vinaigre de vin de mélange – 25 cl

Vinaigre de vin blanc combava et vanille de
Madagascar : 6.50€ HT
prix boutique 10€

Vinaigre de vin blanc mangue et gingembre : 6.50€ HT
prix boutique 10€

Vinaigre de vin blanc rose, citron, gingembre : 6.50€ HT
prix boutique 10€



Nos Balsamiques traditionnels

24 références

Balsamiques non aromatisés - 10 à 25 cl

Balsamique nature 10 ans d'âge : 12.35€ HT
prix boutique 19€

Balsamique nature 10 ans, vieilli en amphore :
19.50€ HT
prix boutique 30€

Balsamique nature 10 ans, vieilli en amphore
puis fumé: 22.75€ HT
prix boutique 35€



Balsamiques aromatisés aux fruits

- 25 cl

Balsamique à la framboise : 12.35€ HT

prix boutique 19€

Balsamique à la mûre sauvage : 12.35€ HT

prix boutique 19€

Balsamique à la figue confite : 11.05€ HT

prix boutique 17€

Balsamique à l'abricot : 9.75€ HT

prix boutique 15€

Balsamique cassis et genièvre : 9.75€ HT

prix boutique 15€

Balsamique noix séchées : 9.75€ HT

prix boutique 15€

Balsamique noix et curry : 9.75€ HT

prix boutique 15€



Balsamique aromatisés - 25 cl

Balsamique à l'ail des ours : 12.35€ HT
prix boutique 19€

Balsamique à la truffe melanosporum : 13.65€ HT
prix boutique 21€

Balsamique à la bière des têtes plates : 11.70€ HT
prix boutique 18€

Balsamique au basilic : 9.75€ HT
prix boutique 15€

Balsamique aphrodisiaque : 9.75€ HT
prix boutique 15€



Balsamique aromatisés - 10 cl

Balsamique abricot et safran des Corbières : 9.75€ HT
prix boutique 15€

Balsamique à la fraise et poivre Timut : 9.75€ HT
prix boutique 15€

Balsamique cassis et poivre Timut : 9.10€ HT
prix boutique 14€

Balsamique châtaignes : 7.80€ HT
prix boutique 12€

Balsamique au café 1988 : 7.80€ HT
prix boutique 12€

Balsamique au Kina-Karo : 7.80€ HT
prix boutique 12€

Balsamique aux arêtes de poisson : 8.45€ HT
prix boutique 13€

Balsamique à l'huître : 14.30€ HT
prix boutique 22€



Fioles et coffrets - 5 cl

Retrouvez la plupart de nos produits 25cl en format "mignonettes" : des fioles de 5 cl pouvant être présentées dans un coffret de 5 bouteilles.

Fiole 5cl de vinaigre de vin : 2.60€ HT
prix boutique 4€

Fiole 5cl de balsamique : 3.90€ HT
prix boutique 6€

Coffrets de présentations gratuits.



Rejoignez-nous !



Facebook



Instagram

@VinaigrerieLagrasse

www.vinaigrescodina.com

Contact

Cyril - Producteur, directeur
Marine - Responsable communication

Adresse

11-16 boulevard de la promenade, 11220 Lagrasse

Téléphone

04-68-75-83-66

Email

vinaigrerie.cc@gmail.com

Ouvert toute l'année en continu de 10h30 à 18h30, 7j/7
Visites du lieu de production toute l'année sur réservation,
en accès libre en saison.