



## CIDRERIE DU MANOIR DU KINKIZ

Quimper

La visite commence devant le Manoir, face au verger. Retour à la cidrerie pour savoir comment était fabriqué le cidre hier et aujourd'hui. Découverte du chais de vieillissement où travaillent tranquillement le Pommeau de Bretagne AOC ainsi que les Eaux de Vie de Cidre AOC. En fin de visite, une dégustation de l'ensemble des produits vous est proposée.

Hervé Seznec, le producteur, est régulièrement médaillé tant au niveau local que national pour la qualité de ses produits.

Cidre de Fouesnant : Médaille d'Or Paris 2024, Pommeau de Bretagne : Médaille d'Argent Paris 2024 et le Lambig de Bretagne : Médaille d'Or Paris 2024



Anglais



Capacité  
max  
50



Visite guidée  
1h30



Accès  
handicapé



Parking car

### Tarifs groupes

Adultes : à partir de 3 € par personne  
Enfants : à partir de 3 € par personne  
Gratuité : 1 pour l'accompagnateur

### Périodes d'ouverture

Toute l'année pour les groupes



Maugane Seznec  
75 chemin du Quinquis  
29000 - Quimper



02 98 90 20 57



[www.kinkiz-terroir.bzh](http://www.kinkiz-terroir.bzh)