



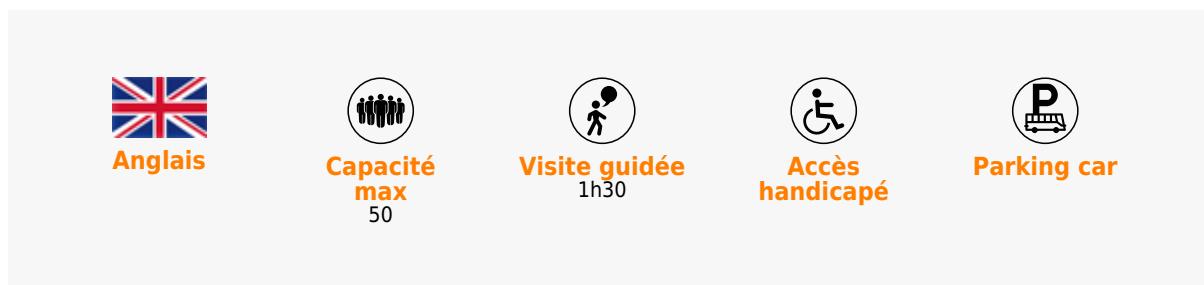
CIDRERIE DU MANOIR DU KINKIZ

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



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

