

Entre calanques et pinèdes, à deux pas de la Méditerranée, venez découvrir les secrets de la création d'un vinaigre artisanal !

La Vignellerie artisanale Côte Bleue élabore des vinaigres de vins gastronomiques biologiques et biodynamiques à partir d'une sélection de vins de Provence, de façon 100% naturelle, dans le respect de la tradition et des savoir-faire d'excellence.



La vignellerie a choisi de s'appeler comme le site où elle est née : la Côte Bleue, petit coin de paradis, à quelques encablures de Marseille, tient son nom de la couleur de son eau où toutes les nuances de bleu rivalisent de beauté, passant du turquois à l'outremer.



Nous créons des vinaigres de grands vins blancs, rouges, rosés et des vinaigres de vins aux fruits et fleurs de Provence.



La vignellerie est attachée aux valeurs de l'artisanat d'exception, des circuits courts et de l'éco-responsabilité.



La vignellerie est certifiée Agriculture Biologique et labellisée Demeter Agriculture Biodynamique.

Découvrez le chai de la vignellerie et la création des vinaigres dans le respect de la tradition et des savoir-faire d'excellence. Terminez votre visite par une dégustation commentée de nos vinaigres aux arômes subtils.



Vignellerie artisanale Côte Bleue  
 La Ferme Neuve  
 13960 Sausset Les Pins

[vignelleriecotebleue@gmail.com](mailto:vignelleriecotebleue@gmail.com)



A la Vinaigrerie Côte Bleue, tout est une histoire de passion et de rencontres.



  
**CÔTE BLEUE**  
VINAIGRERIE ARTISANALE  
- PROVENCE -

**La Provence à l'honneur  
avec des vinaigres de vin  
aux fruits et fleurs de  
notre terroir.**

## Des vinaigres gastronomiques issus de grands vins de Provence



L'**Augustin Rouge** est un vinaigre élaboré à base d'un vin vieilli sur lie en cave pendant sept ans, produit par le vignoble Gasqui dans le Var. Il est élaboré et vieilli en fût de chêne. D'une belle couleur rouge grenat, aux arômes de fruits rouges, framboises fraîches avec une note de poivre. *Exceptionnel avec une salade de foie gras, en déglacage des viandes rouges, du canard et des abats, en fond de sauce.*



L'**Augustin Blanc** est un vinaigre élaboré à partir d'un vin blanc issu du vignoble Gasqui situé dans le Var. Il est élaboré et vieilli en fût de chêne. D'une couleur vieil or, avec une attaque fraîche aux notes salées, aux arômes de pâte de coing. *Raffiné avec des coquilles Saint-Jacques ou une sole, des fruits de mer, une salade exotique ... sublime avec un risotto aux asperges.*



L'**Insulaire** est une cuvée issue d'un vin rosé provenant d'un domaine reconnu situé sur l'île de Porquerolles dans le Var. D'une couleur saumon sauvage, il est puissant et frais, salin et fin, au goût d'agrumes et de fruits secs avec une note poivrée et gingembre. *Délicieux avec les fruits de mer, les crustacés, les calamars, les salades d'été, déglacage des abats et du canard ... parfait avec une tarte tatin aux tomates cerise.*

## Des créations uniques



**Vieilles Vignes** est un vinaigre de vin rouge élaboré à base d'un vin issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes, produit par le vignoble Gasqui dans le Var. Il est élaboré et vieilli en fût de chêne. D'une couleur rouge clair, il est puissant et frais, aux arômes de fruits rouges avec des notes épicées. *Merveilleux pour un poulet au vinaigre, un magret de canard, une salade gersoise, un foie de veau poêlé... original avec des poires pochées.*



Le **Carignan**, vinaigre de vin rouge est issu d'un vin mono-cépage produit par le domaine Les Maoù, situé à Cabrières d'Avignon, tout près de Gordes (Vaucluse). D'une couleur rouge grenat, il est vif et puissant, aux arômes de fruits rouges, de prunes et de cerises. *Idéal pour un risotto aux champignons, des poivrons rôtis, un magret de canard au vinaigre, un fond de sauce ... original en déglacage des œufs au plat, des abats ou du porc.*



**Grains de Givre** est une cuvée unique élaborée à partir d'un vin du vignoble Gasqui dans le Var, fruit d'une récolte exceptionnelle des grains ayant résisté à une forte gelée printanière. D'une couleur or brillant, il est puissant et minéral, aux arômes de fruits exotiques et citron, avec des notes poivrées. *Délicat avec les artichauts ou l'avocat, les salades exotiques, le saumon en papillote, déglacage du poulet et du porc, escabeche.*



Le vinaigre de vin blanc au Citron de Menton IGP Bio est élaboré sur la base du vinaigre de vin Grains de Givre et des citrons de Menton de Patrice MAZZAFERA, agrumiculteur à Menton. D'une couleur or pâle, aux arômes de citron et de fruits secs. *Parfait avec les fruits de mer, les salades d'été, la volaille, les marinades et les planchas ... très original avec des fraises.*



Le vinaigre de vin rosé aux Framboises de Provence est élaboré sur la base du vinaigre de vin rosé L'Insulaire et de framboises produites par Marjorie Blanc à la Ferme de Cabrières (Bouches du Rhône). C'est un vinaigre puissant et frais, au goût de framboise avec des notes d'agrumes. *Excellent pour les marinades, le déglacage des viandes et du foie gras ... harmonieux avec le canard.*



Le vinaigre de vin rosé au Safran de Provence est élaboré sur la base du vinaigre de vin rosé L'Insulaire et du safran de Provence, produit à Saint-Martin de Crau par la famille Ballestri. C'est un vinaigre puissant avec une belle attaque de safran et des notes exotiques. *Exquis avec le canard, les champignons et la volaille, le déglacage des viandes et foies. Original avec les fruits de mer, raffiné avec les Saint-Jacques ... Unique dans un risotto aux champignons.*



Le vinaigre aux Fruits et fleurs du soleil, le Soleil à Nice®, est né de la rencontre entre le vinaigre de vin rosé L'Insulaire et le mélange exclusif et original de fruits et de fleurs créé par Girofle & Cannelle à Nice. Surprenant et très aromatique, au goût exotique, d'agrumes et de fleurs. *Très original avec les fruits de mer, la volaille ... subtil dans un cocktail.*