



VINAIGRE DE BANYULS *- DOMAINE DE LA GUINELLE

PRODUIT

Vinaigre de Banyuls - Domaine de la Guinelle

Ce vinaigre rouge est issu d'un vin doux naturel 100 % grenache, récolté sur les coteaux escarpés de Banyuls-sur-Mer. Il est élaboré artisanalement selon une méthode traditionnelle : double fermentation naturelle, puis vieillissement en fûts de chêne à l'air libre, sous le soleil méditerranéen. Sa robe ambrée, son nez fruité aux notes de cerise et de noisette, et sa longueur en bouche en font un condiment raffiné. Parfait pour les salades, les légumes grillés, les viandes rôties ou même les desserts aux fruits rouges. Un produit emblématique du savoir-faire catalan, apprécié des chefs et des gourmets.



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	/ France
Volume	0,50L
Potentiel de garde	à boire