



VINAIGRE DE BANYULS BLANC 25CL - DOMAINE DE LA GUINELLE

PRODUIT

Elaboré à partir du vin de Banyuls blanc, ce vinaigre est le fruit d'une lente acétification en plein-air selon une méthode ancestrale dit « Orléanaise ». Ce vinaigre est à la fois vif et légèrement acidulé aux notes d'agrumes (pamplemousse et citron), parfait sur les poissons vapeurs, la tomate ou la sardine grillée. Il est rare de trouver une telle qualité de vinaigre blanc aujourd'hui.



IDENTITÉ

Région viticole / Pays

Roussillon / France

Potentiel de garde

à boire