



VINAIGRE DE BANYULS



Ce vinaigre a été élaboré à l'ancienne à partir de vieux Banyuls Dominicain

Elevage :

Un an en barriques de chêne au soleil

Degré d'acidité :

6°

Degré d'alcool :

2.70%

Robe rouge orangée, nez de fruits rouges et noisettes.

Belle puissance aromatique.

Idéal pour vos salades, anchois de Collioure.
Excellent en déglacage et pour les marinades.

Bouteilles de 50 Cl.