

Vinaigre de Banyuls

Vinaigre gastronomique

« Unique, les arômes nobles du Banyuls dans un grand vinaigre. »

Le vignoble du Cru de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.

Acétification / Elevage

Le travail délicat de notre Maître de Chai sur nos vinaigres est de réussir à piéger dans ceux-ci tous les arômes développés par l'oxydation des Grands Banyuls Traditionnels. Cette évolution aromatique du Banyuls s'opère lentement pendant un élevage de 4 ans en demi-muids à l'extérieur et en cuve à l'intérieur. Vient ensuite l'acétification du vinaigre puis un élevage en barrique de chêne en tant que vinaigre pendant au moins un an dans le chai de notre vinaigrerie afin de parfaire sa palette aromatique. A chaque mise en bouteilles, un assemblage est donc réalisé à partir des barriques mises en élevage.

Dégustation

Robe Très belle robe rousse, brillante aux reflets
 cuivrés et ambrés.
 Nez Complexe et puissant de pain d'épices, de
 vanille, de noix fraîche et de raisin de Corinthe.
 Bouche Alliant puissance, sucrosité et fraîcheur. Finale
 très aromatique.

En cuisine

Assaisonne les mescluns de jeunes pousses et les légumes grillés. Etonnant en marinade, il donne d'ela typicité aux sauces et déglaçages.

Conditionnement : 50 cl - 75 cl



Normes Analytiques*	
Facteurs	valeur
Densité g/l	1036,1
Alcool Acquis % vol	1° 89
Glucose / Fructose g/l	38,20
Alcool Puissance % vol	2° 21
Alcool Total % vol	4° 10
AT (g/l acide acétique)	82,20
SO2T mg/l	22

* analyses réalisées en Novembre 2018

