

Vinaigre de Banyuls

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



Terroir

Le Vignoble 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.



Vinification / Élevage

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 en extérieur et en cuve à l'intérieur. Vient ensuite l'acétification du vinaigre puis un élevage en barriques 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.



Comment l'apprécier

Accord : Assaisonne les mescluns de jeunes pousses et les légumes grillés. Etonnant en marinade, il donne de la typicité aux sauces et déglaçages.

