

Le Guignolet (50cl)



Le grand classique du Languedoc Roussillon ...

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC : 11,00 €

Prix de vente remisé :

Prix : 11,00 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Le Guignolet est issu d'une macération de feuilles de guigne (cerise sauvage) dans le vin rouge des Corbières.

Le guignolet

On ajoute 20% d'alcool afin de le stabiliser. Les arômes complexes de griotte, noix de muscade et cannelle lui donnent du caractère.

Le conseil de Cyril : servez le frais, entre 9° et 10°, en apéritif ou en digestif.