

Le Vinaigre balsamique nature de 9 ans (25 cl)



Il deviendra la base de votre cuisine !

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC : 19,00 €

Prix de vente remisé :

Prix : 19,00 €

Remise :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Le vinaigre balsamique de carignan vieilles vignes est récolté à la main en surmaturité, le jus est ensuite réduit de moitié dans un chaudron à feu doux durant plus de 20 heures. Les fermentations s'effectuent. Le vieillissement du vin cuit sera élevé dans trois types de bois différents :

Vinaigre balsamique nature de 7 ans

le chêne, le châtaignier et le mûrier. Devenu vinaigre, il exprimera des notes de noix, de pain d'épice et de réglisse, tout en finesse.

[Retrouvez ici plusieurs suggestions pour embellir vos plats avec ce balsamique !](#)