

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## VINAIGRE BALSAMIQUE



Les Vignerons du Mas de Daumas Gassac, vous proposent un vinaigre balsamique **extrêmement concentré, aromatique et savoureux**. Produit à partir d'un moût de raisins issus d'un cépage traditionnel en Languedoc.

Ce vinaigre est un produit unique, un chef d'œuvre artisanal. Il est préparé à partir d'un moût de **Grenache noir**, récolté en légère sur-maturité.

Les plus belles grappes de ce cépage sont alors immédiatement pressées et bloquées par le froid.

Le merveilleux moût gorgé de sucre et d'arômes, est immédiatement envoyé à la société *Granhota*, spécialisée dans la production de vinaigres artisanaux dans le pur respect des traditions, pour une élaboration lente et minutieuse. Sans caramel, ni épaississant ou autres additifs.

Ce vinaigre "sucré-acide", incomparable pour accompagner de très nombreuses recettes, est ainsi produit en quantité très limitée.

Ne pas oublier que le vinaigre balsamique est un produit d'Art et bien plus encore lorsqu'il naît d'un moût sans défaut, particulièrement riche en sucres et en arômes.

