

SAVEURS

67 RUE DE DUNKERQUE
75009 PARIS

PAS DE BON VINAIGRE SANS BON VIN!



Au bout d'une minuscule route qui serpente entre les vignes, on arrive à la Guinelle. Sous un auvent, tonneaux et bombonnes sont sagement alignés et recouverts d'un linge. Pour faire un bon vinaigre, il faut d'abord du bon vin ! Ici, Nathalie et Sylvain ne travaillent qu'avec du banyuls Rimage, au goût fruité et sucré qui, naturellement, se transforme en vinaigre. N'hésitez pas à faire une dégustation pour choisir celui qui vous convient. Naturel (8,90 € les 50 cl), aromatisé au safran, à la cannelle ou au clou de girofle (9 € les 25 cl)... Essayez aussi l'extraordinaire vinaigre blanc (7,90 € les 25 cl).

*La Guinelle d'en bas, Cospron, 66660
Port-Vendre Tel 04 68 82 35 62 A Paris,
vous trouverez leurs produits au Lafayette
Gourmet et à La Grande Epicerie*

