

Le vinaigre Granhota

Des vins issus du terroir de la Corbière ou du Minervois, puis quelques mois d'acétification.. C'est la signature des vinaigres Granhota !



Laurent est un passionné, aux antipodes des productions industrielles, il élabore ses vinaigres de vin et balsamique dans une grange restaurée, en prenant soin de mettre en valeur leurs arômes. Il est le seul vinaigrier à utiliser ses propres vignes pour faire son vinaigre.

Ses vinaigres sont obtenus par la cuisson, puis le vieillissement du mou de raisin, qui est lui-même ramassé en sur-maturité pour augmenter sa concentration en sucre. Dans ses vinaigres, ni additif, ni sulfite, ni épaississant, tout est fait avec amour !



Il faut savoir que le mou cuit pendant plusieurs jours à basse température, avant d'être élevé en fût de chêne de grande taille. Au fur et à mesure, le vinaigre sera déplacé dans des fûts de plus petite taille du fait de l'évaporation naturelle.

L'évaporation est nécessaire pour obtenir un vinaigre balsamique de qualité, car environ 75% du liquide se sera évaporé avant que le vinaigre balsamique ne soit embouteillé, après pas moins de 4 ans de travail !



Rendez-vous dans votre halle pour les goûter !