

Etienne Simonis

## Vinaigre de Vin Artisanal Blanc

Vieilli pendant plus de dix ans en fût de chêne dans notre cave, ce vinaigre est élaboré directement au domaine à partir de notre vin. Comme pour nos vins, nous accordons une grande importance au temps, à la patience et au respect de la matière première. Ce long élevage permet au vinaigre de s'affiner lentement et de développer une belle complexité aromatique. Grâce à cette méthode traditionnelle, nous obtenons un **vinaigre de vin artisanal** équilibré, avec une acidité fine et une grande élégance.

Issu de notre production, ce vinaigre est le fruit d'un travail attentif et d'une transformation naturelle du vin. Le passage prolongé en fût de chêne lui apporte de la profondeur et des arômes délicats qui rappellent son origine. Au fil des années, il gagne en rondeur et en subtilité. Ce vinaigre s'inscrit dans la même philosophie que nos vins : un produit authentique, élaboré avec soin et respect du terroir. Notre vinaigre de vin artisanal est ainsi conçu comme un condiment de caractère, capable d'apporter de la fraîcheur et de la complexité aux préparations culinaires.

En cuisine, ce vinaigre révèle toute sa finesse. Il relèvera vos salades et donnera de l'équilibre à vos vinaigrettes. Quelques gouttes suffisent également pour déglacer une viande ou un jus de cuisson et apporter une touche acidulée pleine d'élégance. Il accompagne aussi très bien les légumes grillés, les marinades ou certaines sauces où l'on souhaite apporter une note vive et aromatique. Utilisé avec parcimonie, ce vinaigre de vin artisanal met en valeur les ingrédients et apporte une touche gourmande à de nombreux plats du quotidien.



**Domaine Etienne SIMONIS**

2 rue des Moulins  
68770 Ammerschwihir  
+33 3 89 47 30 79  
[www.domaine-simonis.fr](http://www.domaine-simonis.fr)