



Distillerie Cazottes

Laurent Cazottes

Bitter Vermouth



Notre bitter vermouth est un vin fortifié macéré avec divers ingrédients comme des racines de gentiane d'Aubrac, racines de quinquina, écorces de cannelle et réglisse, fleurs de sarriette, graines de carvi, diverses plantes comme la sauge, fèves de tonka et plein d'autres bonnes choses... Afin de le « Patiner », il subit un élevage de 24 mois en vieilles barriques en extérieur, c'est à dire subissant les aléas du climat. Utilisé dans l'histoire à des fins médicinales, il peut être servi comme apéritif ou digestif pur. Très populaire chez les barmen en tant qu'ingrédient clé pour les cocktails tels que le Martini, le Manhattan, le Rob Roy, et le Negroni. Merci de tendre à l'assembler avec des éléments propres type biologique pour le sublimer et lui permettre de continuer son aventure naturelle dans votre verre ! Notre type de vermouth est plutôt sec seulement 35 g de sucre et à classer dans les amers. Sa base de vin biologique maison additionné de spiritueux bio et maison complété par un léger ajout de sucre de raisin bio en fait un mélange exclusif, naturel et rare. Disponible à compter du 25 Août 2023

Famille:	Spiritueux
Type:	Abv
Alcool:	17%
Conditionnement:	Bouteille 0.75 L



Véritable aventurier du goût naturel, Laurent Cazottes exprime la quintessence des fruits et des fleurs qu'il cueille dans un terroir cultivé en agriculture biologique, sous mention Nature & Progrès et avec des pratiques en Biodynamie.

Héritier d'un savoir-faire de bouilleur ambulant, il cherche dans le travail des spiritueux à allier tradition et respect de la nature afin de produire la meilleure qualité possible. L'alliance de ce savoir-faire ancestral et d'une approche moderne dans un environnement biologique permet aux eaux de vie Cazottes, apéritifs et liqueurs d'exprimer la quintessence des arômes propres aux fruits ou fleurs dont ils sont issus.