



Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

Coing Sauvage



Les arbres sauvages de notre parcelle du bord de la Vère ...C'est l'automne et le vent d'autan, ici est assez fort mais encore chaud. C'est le véhicule de toutes les arômes de la campagne et des vergers... C'est le temps des coings sauvages, on le sent ! Même s'ils sentent si bon, n'essayez pas de les mordre... :) Il vaut mieux les laisser dans les mains de Laurent Cazottes, il en fera une élégante "Eau de coing" naturelle ! Comment se fait la boisson spiritueuse de coing ? Eh bien, on attend que les fruits presque murs chutent par terre, soit à pleine maturité. On les ramasse et on les laisse bien mûrir dans les cagettes de bois. Au bon moment, ils sont coupés et triés pour la macération dans l'eau de vie biologique faite maison pendant 14 mois. Légèrement sucrée au bon sucre, un peu de savoir faire et ce nectar trouve son équilibre dans une touche d'amertume originale. Miam !!!
p. s : "Essayez-la avec du chocolat ! ;)" (Joanna) ou "Une bonne tatin poire/pomme! ;)" (Laurent) ou "Un foie gras poêlé, sur pain brioché grillé avec un filet de miel! ;)" (Sindie)

Famille:	Spiritueux
Type:	Boissons Spiritueuses Type Liqueurs
Millésime:	2018
Alcool:	18%
Conditionnement:	Bouteille 0.5 L

Culture: Culture biologique certifiée

Label:  



Tout le monde connaît Laurent Cazottes pour ses eaux-de-vies magiques et ses liqueurs folles, mais ce n'est pas sa seule casquette. A la base de nombreux alcools, il y a les vignes du domaine, d'où viendront les raisins qu'on retrouve dans la liqueur de Folle Noire, mais également dans une jolie gamme de vins naturels, à base de Prunelart, de Jurançon Noir et du rare Mauzac Rose. Aujourd'hui les vignes occupent 4 hectares de terrain sur les collines proches du domaine sur les 270 mètres d'altitude. Le sol calcaire donne aux vins fraîcheur et minéralité.

Tous les vignobles sont cultivés biologiquement avec les traitements biodynamiques.