



Distillerie Cazottes

Laurent Cazottes

Fleur de Sureau



C'est au début du printemps que nous taillons nos fleurs de sureau noir pour n'en mettre que les pétales à macérer. Elles poussent dans notre jardin sans pesticides ni autres traitements chimiques - seulement la douche avec la pluie et le séchage avec notre vent d'autan. Les fleurs de sureau sont macérées dans notre vin naturel qui peut être fabriqué à partir du cépage Jurancon Noir ou Prunelart, en fonction des millésimes, et notre eau de vie Bio. De cette façon, nous pouvons fixer un arôme puissant et franc. Le sucre est équilibré en réduisant l'amertume. Il faut du temps pour que l'orchestration des substances donne naissance à un vin aux pétales cristallisés. Fermez les yeux, vous êtes dans mon jardin . . .

Famille: Aperitifs Base Vin

Type: Abv

Millésime: 2022

Alcool: 17%

Conditionnement: Bouteille 0.5 L

Culture: Culture biologique certifiée

Label: 



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.