



Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

Folle Noire



Ne vous laissez pas tromper par son étiquette simple et élégante . . . Ouvrez cette bouteille avec précaution - vous verrez qu'il y a une folie noire ! Comme dans la bouteille secrète, les arômes et la couleur s'échappent, poussés par l'énergie rare si bien connue dans le Sud-Ouest de la France : Le Vent d'Autan. C'est là que Laurent Cazottes cultive biologiquement ses vignes et c'est là que l'on trouve le cépage Folle Noire- appelé aussi Jurançon Noir. Ces Vieilles vignes majestueuses, présentent leurs muscles enroulés depuis plus de 60 ans ! Les grappes sont grosses et pleines de jus délicat qui ne peut être apprécié que par des goûteurs attentifs. Sous la couverture verte et peut-être un peu sauvage, vous trouverez l'histoire de cette terre. Les raisins sont récoltés à la mi-septembre et fermentent spontanément. Une fois que le jus atteint 2 à 3 %vol , la fermentation est arrêtée par l'ajout d'eau de vie du même cépage, biologique et maison. C'est le mutage sur grains. C'est ainsi que l'on conserve les meilleurs arômes et la singularité de ce breuvage aux notes automnales et onctueuses. Grâce à cette méthode, nous pouvons maintenir le taux d'alcool à un niveau de 18 degrés qui conserve le goût mais ne distille pas votre palet pour obtenir ce qu'il y a de mieux sur cette bouteille timide mais pleine de bon sens paysan...C'est notre boisson spiritueuse de Folle Noire.

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Famille: | Spiritueux |
| Type: | Boissons Spiritueuses Type Liqueurs |
| Millésime: | 2016 |
| 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.