



## Distillerie Cazottes

Laurent Cazottes

### Goutte de Mauzac Rose



Le Mauzac Rose est notre cépage indigène cultivé sur une parcelle menés en bio depuis sa plantation en 2001. Il provient d'une sélection massale. Il représente 1.7 ha de Mauzac Rose quasi pur. Pour produire cette eau de vie cristalline, nous laissons les raisins sur les vignes jusqu'à ce qu'ils soient passerillés sur souche - on attend la forte concentration de sucre et pleins d'arômes automnaux. A ce moment, nos raisins sont prêts à démarrer leur fermentation naturelle. Notre cave commence à se remplir de saveurs fermentaires de raisins surmûries. L'extraction douce lors du processus de distillation traite le palais avec souplesse nous laissant apprécier toute la concentration de fruits du cépage Mauzac Rose. La couleur de notre eau de vie bio est pleine de lumière, la structure est cristalline. Le taux d'alcool est toujours au même niveau de 45 degrés. En bouche, on retrouve une superbe intensité fruitée de poire, d'abricot et de pamplemousse, le tout rafraîchit par des notes de pomme verte, de sauge et de fleurs séchées. Notre goutte de Mauzac rose est la plus autochtone, elle puise son esprit des grains de raisin concentrés et ancestraux, sous nos climats. De la personnalité, de la souplesse. C'est l'été indien en bouteille ! Découvrez le cocktail Mauzac Glacé

Famille:	Spiritueux
Type:	Eau De Vie
Millésime:	2016
Alcool:	45%
Conditionnement:	Bouteille 0.5 L

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 ambulancier, 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.