



Domaine Cazottes
Laurent Cazottes



Goutte de Pomme Pomme Gueule*

La fée des couleurs ! Les pommes rouges, les pommes jaunes, les pommes dorées, les pommes roses - tout est là dans l'eau de vie Pomme Pomme Gueule ! Pour créer ce nouveau *C. Azottes Liquide*, Laurent a bien utilisé cette année 19 variétés de pommes différentes cultivées en bio. La maturité est le point crucial pour nous permettre de concentrer au maximum les arômes, le sucre et toutes les autres saveurs. Amenées à maturité en cagettes, elles sont équeutées puis foulées. La fermentation se déroule sans aucune adjonction artificielle. Distillation lente et soignée. Sur une idée de l'épicier savant *Philippe Quesnot*, avec sa superbe étiquette conçue par notre génial *Michel Tolmer* et ses "pom-pom girl" - ah pardon, avec sa "[pomme pomme gueule](#)"! Quelques variétés utilisées : De Graine, Reinette de Brive, Chanteclerc, chantegrise, Court Pendu Rouge, Reinette grise du Canada, Api étoilé, Reinette du Mans, Camino des Clots, Reinette clochard, Museau de lièvre, Haut de liège, Reinette de Pons, Pomme d'île ou Pomme Rose, Chanteclerc, Bertranne, Reine des Reinettes ...

Famille: Spiritueux
Type: Edv
Millésime: 2021
Alcool: 45%
Conditionnement: Bouteille 0.5 L

Culture: Culture biologique certifiée

Label: 



Distillateur, liquoriste, vigneron, paysan. . . Libre par nature, pour la nature et pour notre santé, Laurent Cazottes élabore des eaux-de-vie magiques, des liqueurs folles, et des vins vivants. A la base de nombreux alcools, il y a les vignes, les arbres et la permaculture du domaine, d'où viendront les raisins, fruits et tomates qu'on retrouve dans les spiritueux, mais également dans une jolie gamme de vins naturels, à base de Prunelart, Duras, Alicante, Loin de l'œil, 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.

Tout le domaine est cultivé biologiquement avec des pratiques en biodynamie.