



Distillerie Cazottes

Laurent Cazottes

Goutte de Prunelart



L'eau-de-vie de Prunelart est une distillation de notre cépage indigène qui conserve le même nom - Prunelart (ancêtre du Malbec). Les raisins sont récoltés après passerillage sur souche, lorsque le soleil de l'été concentre les sucres dans les baies. La fermentation spontanée et la macération se déroulent en cuve durant 2/3 mois. Le gargouillement joyeux et les notes carboniques annoncent que nos levures naturelles commencent leur travail ! Une fois que la fermentation s'arrête de façon naturelle, les raisins foulés - fermentés et sont ensuite lentement distillés. En bouche, l'identité du fruit est parfaitement restituée : réglisse, prune, violette, fruits mûres et épices douces. De belles notes de cuir et de terre très fraîches apportent de la longueur à la finale. La première goutte de notre eau de vie naturelle du Prunelart est comme un grain de raisin que l'on écrase dans sa bouche - explosion croustillante du jus, des arômes qui transfèrent immédiatement votre esprit dans nos douces forêts du sud-ouest. Bienvenue à la goutte de Prunelart, vineuse et épicée à souhait ! Une de nos préférées !

Famille:	Spiritueux
Type:	Eau De Vie
Millésime:	2018
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 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.