



Distillerie Cazottes

Laurent Cazottes

Goutte de Reine Claude dorée



Pleine d'arômes, petite bombe de prune à la robe jaune, vert, violet ! C'est la variété Reine Claude Dorée ! Variété très anciennement introduite dans notre région, la Reine Claude dorée est une habituée des chaudrons des confituriers, distillateurs et liquoristes. Si vous ne connaissez pas cette étonnante prune, vous pouvez imaginer que c'est une cousine de la Mirabelle, mais elle est un peu plus grosse. Nous n'entrons pas en compétition avec les distillateurs d'alsace - nous faisons notre propre eau de vie, avec cette variété très locale et qui fait sens sur notre sol ! Et c'est naturellement délicieux ce que rend le terroir à cette eau de vie naturelle ! Avec quelques précautions... Traitées une à une à la main, nos Reine Claude Dorée biologiques et passerillées sont séparées de leurs queues et de leurs noyaux. Ce sont les peaux et la chair mûres qui, après une longue fermentation naturelle et une distillation douce, nous donnent leur arôme profond et subtil. Vous pouvez déjà comprendre comment Laurent Cazottes s'arrête sur des détails ! ... :) Le degré d'alcool est de 45, il faut donc le servir plutôt frais afin de pouvoir le réchauffer doucement dans le verre, à la main. C'est la meilleure façon d'apprécier les arômes étonnants qui vont s'en libérer ... Le sentir ou le boire ? Faites les deux ! Servir frais ou frappé (mais pas trop fort !!) Découvrez les cocktails Les yeux dans le bleu | Eve's Apple

Famille:	Spiritueux
Type:	Eau De Vie
Millésime:	2021
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.