



## Distillerie Cazottes

Laurent Cazottes

### Noix Vertes\*



Les noix... l'odeur de la cuisine de notre grand-mère à la fin de l'automne. Je peux encore le sentir - les notes dansantes des champignons et des noix séchées nous rendent presque ivres...Retournons à la Distillerie Cazottes et Laurent. Les noix vertes sont récoltées sur l'arbre et macérées dans le vin et de l'eau de vie de la maison, le tout élaboré de façon biologique. Vous vous demandez peut-être quelle est la différence entre cette boisson spiritueuse et les nombreuses autres faites à base de noix ? Vous trouverez ici les noix propres et cristallines, dont tous les arômes sont bien conservés par l'alcool d'assez faible quantité. Les sucres, l'acidité et l'amertume de ce fruit étonnant jouent avec votre nez et votre palais. Essayez-la sur les fromages à pâte ferme de type Comté, ou les gâteaux à base de noix et chocolat !

Famille: Aperitifs Base Vin

Type: Abv

Millésime: 2019

Alcool: 17%

Conditionnement: Bouteille 0.5 L

Culture: Culture biologique certifiée

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.