






## Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

### Prunelles



Prunelle ou *Prunus Spinosa*, petit fruit avec un énorme potentiel. Fin décembre, après les premières gelées, lorsque la concentration des arômes et du goût est vraiment élevée, nous commençons notre chasse aux Prunelles sauvages. Les baies sont foulées manuellement une par une, puis commence la macération douce dans l'eau de vie de vin biologique faite maison. La macération dure 14 mois, avant que le tout ne soit pressé puis égoutté. L'eau-de-vie extraite de ce jeune marc de prunelle réincorporée dans notre spiritueux lui donne vitalité et longueur. Une symphonie aigre-douce au goût sauvage vous transportera dans les collines du sud-ouest de la France au milieu de l'hiver ... Mais pas de soucis, il fera chaud dans votre cœur avec cette boisson spiritueuse de Prunelles !

Famille:	Spiritueux
Type:	Boissons Spiritueuses
Millésime:	2017
Alcool:	18%
Conditionnement:	Bouteille 0.5 L
Culture:	Culture biologique certifiée Culture en biodynamie certifiée
Label:	  



Tout le monde connaît Laurent Cazottes pour ses eaux-de-vies magiques et ses liqueurs folles, mais ce n'est pas sa seule casquette. A la base de nombreux alcools, il y a les vignes du domaine, d'où viendront les raisins qu'on retrouve dans la liqueur de Folle Noire, mais également dans une jolie gamme de vins naturels, à base de Prunelart, de 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. Tous les vignobles sont cultivés biologiquement avec les traitements biodynamiques.