



Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

Tomates



Pour élaborer cette ancienne liqueur que nous appellerons dorénavant boisson spiritueuse, nous cultivons 168 variétés de tomates différentes dans notre potager. . . Entre nos pruniers et nos productions de plantes aromatiques, les plans de tomates sont semés et repiqués chaque année. 208 variétés (en 2022), comprenant la Golden Jubilee, la Noire de Crimée, la Rose de Berne, les Merveilles des Marchés, la Cornue des Andes... et bien d'autres, composent notre spiritueux. Quand la période de récolte arrive, nous prenons plaisir à prendre notre panier pour aller ramasser nos tomates mûres chaque jour. Ces dernières gorgées de soleil vont ensuite être triées puis coupées en quartiers manuellement. Elles sont alors mises en macération avec notre eau de vie bio maison. Après quoi, nous laissons le temps faire son œuvre... Vous pouvez maintenant l'apprécier en apéritif, accompagnée de quelques antipastis (poisson fumé, parmesan, tapenade, anchoïade ...)

Famille: Spiritueux
Type: Boissons Spiritueuses Type Liqueurs
Millésime: 2021
Alcool: 18%
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.