



Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

Marcotte rouge



Au plus proche des vigneronns avec lesquels nous établissons des partenariats de production et de vinification, cet assemblage est proposé par Laurent CAZOTTES. Pour le cépage, nous avons un mélange de Brauacol, Duras et Syrah. Le vin se faisant à la vigne, la vinification consiste à accompagner les processus naturels avec le moins d'interventions possibles. Pas de levurage: fermentation avec les levures indigènes. Fermentation longue et lente à basse température (17°C). Ce vin n'est pas filtré et peut présenter un dépôt naturel n'altérant en rien ses qualités.

Famille: France Sud Ouest Gaillac Vdf

Type: Vin Rouge

Millésime: 2022

Cépage: Brauacol, Duras, Syrah

Alcool: 12.5%

Conditionnement: Bouteille 0.75 L

Culture: Culture en conversion biologique

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.