



Domaine Cazottes
Laurent Cazottes

Prunelart*



Prunelart (Prunelard) est un cépage autochtone de la région de Gaillac dans le sud-ouest de la France (Tarn). Il est décrit comme le père des cépages Cot et Malbec. La surface exploitée avec ce cépage est d'environ 14 hectares à l'échelle de la planète. C'est pourquoi nous sommes si fiers de faire partie de cette petite production très particulière. Notre Prunelart 2020 Les raisins ont été vendangés à la main à la mi-septembre. Égrappés et laissés en fermentation dans une cuve de fibres. Macération sur la peau pendant seulement 2 jours avant le pressage, puis la fermentation et le processus malolactique se finissent en cuve. Le premier soutirage se déroule en février. Le Prunelart se caractérise par une couleur rouge intense, des arômes de griotte et d'épices. Idéal à la température de 14 degrés quand il est jeune, autour de 18 degrés après vieillissement d'un an en bouteille.

Famille:	France Sud Ouest Gaillac
Type:	Vin Rouge
Millésime:	2020
Cépage:	Prunelart
Alcool:	13.5%
Conditionnement:	Bouteille 0.75 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.