



Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

Guignes et Guins



Nous avons ici une variété sauvage de ce que vous appelez "cerise". Elles sont cueillies manuellement, puis dénoyautées une par une à la main dans nos ateliers par Dominique et George. Le travail est dur car les fruits sont vraiment petits par rapport au noyau ! On dit que, de toute façon, c'est plus facile de le faire manuellement qu'avec la machine. Une fois que ce travail de moine est fait : les guignes et les guins macèrent dans l'eau de vie biologique de la maison pendant 14 longs mois. Ces fruits sont petits, pleins de goût mais, surtout, ce sont des bombes aromatiques. Après avoir baigné dans l'alcool, tout est pressé et mis dans cette modeste bouteille du volume de 50 cl. . . Maintenant, vous pouvez la déguster ! ;)

Famille:	Spiritueux
Type:	Boissons Spiritueuses Type Liqueurs
Millésime:	2019
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.

