

COINGS SAUVAGES

liqueur

SUD-OUEST

Passant le plus souvent de l'état de vert à pourri, les coings sont délicatement équeutés et épépinés au hachoir puis à la main. Ils macèrent ensuite longuement dans le marc de coings sauvages et l'eau de vie de vin. Légèrement sucrée, cette liqueur trouve son équilibre dans une pointe d'amertume originelle! À marier avec du foie gras poêlé ou bien une tarte tatin aux pommes!

TYPE	liqueur de coings sauvages
MODE DE CULTURE	biologique certifié
FABRICATION	cueillette manuelle / coings passerillés jusqu'à pleine maturité en cagettes de bois / équeutés et épépinés manuellement / macération de 14 mois dans l'eau-de-vie de vin /
ALCOOL	18%
VIEILLISSEMENT	aucun / mise en marché dès l'embouteillage



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES