

GOUTTE DE REINE CLAUDE DORÉE

SUD-OUEST

Reine Claude Dorée? Reine Claude de France ! ... mais oui, de là, la jolie prune jaune tire son nom. Introduite depuis des siècles dans la région, elle est très populaire chez les confituriers. Possédant 0,7 hectares d'arbre de Claude Dorée, Laurent passerille le fruit de la même méthode que le Vin de Paille. Encore une fois, un produit travaillé de ses mains, pour l'extase de vos papilles!

TYPE	eau-de-vie de prune / reine claudé dorée
MODE DE CULTURE	biologique
FABRICATION	prunes passerillés sur claies / queues et noyaux retirés manuellement / fermentation naturelle / distillation avant la fin de la fermentation / coeur de chauffe à 55°C / distillat coupé à l'eau de source
ALAMBIC	à colonne / chauffe indirecte
ALCOOL	45%
VIEILLISSEMENT	léger repos en jarre de verre



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES