

GOUTTE DE PETIT ÉPEAUTRE

eau-de-vie

SUD-OUEST

Le petit épeautre est l'un des grains les plus anciens connus de l'homme, Laurent le cultive sur une parcelle d'environ 4 hectares selon les principes de la biodynamie. Plusieurs mains doivent toucher à ce produit, puisque nous devons le transformer en malt pour ensuite en faire une bière..! Un produit magnifique, aux notes de pain cuit, levain et de céréales.

TYPE	eau-de-vie de grain
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
FABRICATION	envoi des grains à la malterie locale / transformation des grains en malt / brassage d'une bière artisanale non-filtré / distillation / coeur de chauffe à 55°C / distillat coupé à l'eau de source
ALAMBIC	à colonne / chauffe indirecte
ALCOOL	45%
VIEILLISSEMENT	aucun / mise en marché dès l'embouteillage



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES