

GOUTTE DE PRUNELART

eau-de-vie

SUD-OUEST

Le prunelart est un cépage indigène à la région du Tarn qui ne couvre seulement que 0.5 hectares de la propriété de Cazottes. Délicat à cultiver, il produit généralement des vins rouges complexes et fruités. Suite à un travail acharné à la vigne et d'une transformation sous microscope, cette eau-de-vie est une explosion croustillante, juteuse et vineuse. De quoi mettre du piquant dans vos repas qui s'étirent!

TYPE	eau-de-vie de raisin / prunelart
MODE DE CULTURE	biodynamique certifié
FABRICATION	raisins passerillés sur souche / vendanges 1er octobre / raisins égrappés et triés manuellement / distillation avant la fin de la fermentation / coeur de chauffe à 55°C / distillat coupé à l'eau de source de St-Éloi, une eau peu minéralisé
ALAMBIC	à colonne / chauffe indirecte
ALCOOL	45%
VIEILLISSEMENT	aucun / mise en marché dès l'embouteillage



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES