

GUIGNES ET GUINS

SUD-OUEST

Nous avons ici une variété sauvage de cerises. Elles sont cueillies manuellement, puis dénoyautées une par une à la main dans les ateliers par Dominique et George. Le travail est dur car les fruits sont vraiment petits par rapport au noyau ! 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!

TYPE	liqueur de cerise / guignes
MODE DE CULTURE	biologique certifié
FABRICATION	cueillette manuelle / dénoyautées et équeutées manuellement / macération dans l'eau-de-vie durant 14 mois / presse des fruits / non filtré / non collé
ALCOOL	18%
VIEILLISSEMENT	aucun / mise en marché dès l'embouteillage



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES