liqueur

FOLLE NOIRE

SUD-OUEST

Laurent Cazottes cultive biologiquement ses vignes et c'est dans le Sud-Ouest que l'on trouve le cépage Folle Noire- appelé aussi Jurançon Noir. Ces Vieilles vignes majestueuses, présentent leurs muscles enroulés depuis plus de 60 ans ! Les grappes sont grosses et pleines de jus délicat et gouteux. C'est le mutage sur grains qui apporte les arômes et la singularité de ce breuvage aux notes automnales et onctueuses. Pourquoi pas se laisser tenter sa cuvée *Rackham*, issu du même cépage!

TYPE	liqueur de raisin / folle noire
MODE DE CULTURE	biologique certifié
FABRICATION	cueillette manuelle / fermentation naturelle / mutage lorsque à mi-fermentation à l'eau-de-vie de folle noire / non filtré / non collé /
ALCOOL	18%
VIEILLISSEMENT	aucun / mise en marché dès l'embouteillage

LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES