

PRUNELLE

liqueur

SUD-OUEST

Fin décembre, après les premières gelées, lorsque la concentration des arômes et du goût est vraiment élevée, Laurent et son équipe font la chasse aux Prunelles sauvages.

Une symphonie aigre-douce au goût sauvage vous transportera dans les collines du sud-ouest de la France au milieu de l'hiver ... Mais pas de soucis, il fera chaud dans votre cœur avec cette boisson spiritueuse de Prunelles !

TYPE	liqueur de prunelle
MODE DE CULTURE	biologique certifié
FABRICATION	cueillette manuelle à la fin décembre / dénoyautées et équeutées manuellement / macération à froid de 14 mois dans l'eau-de-vie neutre maison / presse des fruits / non filtré / non collé
ALCOOL	18%
VIEILLISSEMENT	aucun / mise en marché dès l'embouteillage



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES