



Domaine Cazottes

Laurent Cazottes

Adèle



Les raisins de Mauzac Rose de notre parcelle de 1ha 70 sont récoltés manuellement à maturité. La presse se fait directement au plus proche de la récolte après un court passage au froid en cuve de fibre. Nous utilisons la méthode du "débourage léger" - nous descendons à une température allant jusqu'à 10 degrés au cours d'une nuit. De cette façon, nous séparons le moût grossier, de tout le reste. La fermentation lente se fait en cuve de fibre. Le Mauzac Rose étant considéré comme un cépage plutôt oxydatif, nous évitons donc beaucoup les soutirages.

Famille: France Sud Ouest Gaillac Vdf
Type: Vin Blanc
Millésime: 2021
Cépage: Mauzac Rose
Alcool: 12%
Conditionnement: Bouteille 0.75 L

Culture: Culture biologique certifiée
Label:   



Tout le monde connaît Laurent Cazottes pour ses eaux-de-vies magiques et ses liqueurs folles, mais ce n'est pas sa seule casquette. A la base de nombreux alcools, il y a les vignes du domaine, d'où viendront les raisins qu'on retrouve dans la liqueur de Folle Noire, mais également dans une jolie gamme de vins naturels, à base de Prunelart, de Jurançon Noir et du rare Mauzac Rose. Aujourd'hui les vignes occupent 4 hectares de terrain sur les collines proches du domaine sur les 270 mètres d'altitude. Le sol calcaire donne aux vins fraîcheur et minéralité.

Tous les vignobles sont cultivés biologiquement avec les traitements biodynamiques.