



UN PEU DE DOUCEUR AVANT LES FÊTES ?

L'hydromel



L'hydromel est une des plus vieilles boissons qui existent, son apparition remonterait à -7000 av J.C. en Chine. Cette boisson est le résultat d'eau chaude mélangée à du miel puis fermenté à l'aide de levures.

Au sein de notre licence viticulture-oenologie certains passionnés se sont pris au jeu de concevoir un hydromel à base de miel de tournesol car neutre en goût. Ce produit étant en vente sur place au Domaine Lacoste, Le Montat



Désirez-vous en apprendre d'avantage ?

Nos autres projets déjà disponibles ...La suite !

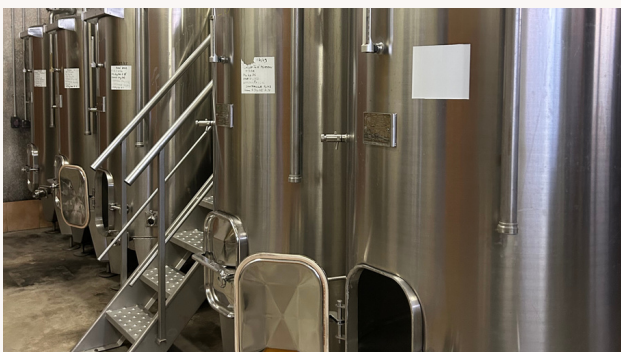


Le projet Vin de Noix

Le vin de noix est une délicieuse boisson artisanale qui résulte de l'infusion de noix vertes dans un vin rouge, généralement additionné de sucre et d'alcool.

La macération dans le vin rouge lui confère une teinte ambrée caractéristique, tandis que le sucre et l'alcool ajoutent une douceur subtile et une chaleur réconfortante.

Les noix vertes apportent à ce breuvage des arômes distincts, associant des notes de noix fraîche, de fruits secs et de légères touches herbacées.



Cueillis par les élèves à la Saint-Jean, les feuilles de noyer et noix vertes macèrent pendant 40 jours dans du vin rouge et de l'eau-de-vie du Domaine.

Le vin de noix allie avec perfection, les arômes de réglisse et de caramel, la douceur fruitée du vin et la force de l'eau-de-vie.

Quel vin utilisé ?

Dans notre cas, pour confectionner le vin de noix, le cépage utilisé est du Cabernet.

Ce choix méticuleux contribue à conférer au vin de noix une palette aromatique riche, alliant des arômes fruités et gourmands à des notes de réglisse.

Ces nuances spécifiques découlent du caractère distinct du Cabernet, offrant un profil herbacé subtil qui se marie harmonieusement avec l'intensité des saveurs, créant ainsi une expérience sensorielle équilibrée et pleine de caractère.



Le projet L'Hérétique

Une boisson basée sur les mêmes principes que du Ratafia, élaborée de manière complètement artisanale. Le jus de raisin et l'eau de vie utilisée proviennent à 100% du Domaine !!!

Une boisson à la robe grenat, nez très agréable avec des arômes de cerises et de petits fruits rouges.

Une bouche ample avec une finale douce et fruitée. Ce produit est lui aussi à présent disponible en vente sur place au caveau du Domaine Lacoste.



Envie de voir nos produits ?

IL SUFFIT DE VOUS RENDRE AU 444 LES
TUILERIES, 46090 LE MONTAT

Il vous sera même possible de découvrir nos vins, nos vinaigres, vins de noix et tant d'autres produits conçus par nos soins !



Domaine Lacoste



a editer



@domainedelacoste46

[#DomaineLacoste](https://www.instagram.com/domainedelacoste46)

