



## **PISSENLIT DU MEZENC**

**Perché du haut de ses 1200 m d'altitude dans les hauteurs Yssingelaises, sur les pentes du Mézenc, la ferme des Violettes vous propose « Le Pissenlit du Mézenc », boisson obtenu par fermentation spontanée, naturelle sans ajout de levure ou d'alcool.**

**La récolte des fleurs s'effectue courant mai, les fleurs sont infusées pendant 48 heures puis retirées et pressées, sont ensuite rajoutés les intrants : raisin de Corinthe, orange, citron, sucre, la fermentation se déclenche dans la semaine qui suit, il bulle pendant environ 2 mois, une fois la fermentation terminée, le produit est filtré 2 à 3 fois, il se repose ensuite en cuve avant d'être mis en bouteille, son degré alcoométrique varie chaque année, il est stabilisé entre 12° et 14°.**

**Les terrains où sont ramassées les fleurs sont bien entendu en AB, les intrants sont aussi AB et en commerce équitable. Chaque année nous essayons de réduire au maximum le rayon géographique des intrants qui réduit par la même occasion son bilan carbone en gardant bien en vue l'éthique sociale et environnementale du produit.**

**Tout est mis en œuvre aussi pour améliorer les différents stades de fabrication à la ferme afin de réduire toute consommation d'eau ou d'énergies superflus.**

Ce vin liqueux se conserve, se bonifie en cave et se boit frais en apéritif (4°)

Notre produit est commercialisé essentiellement en vente direct sur les marchés locaux, il peut se trouver aussi dans les biocoops de la région Auvergne et Rhone Alpes, dans certaine boutique d'épicerie fine et sur les hauteurs du Mezenc.

Vous pouvez aussi nous retrouver à la ferme !

