#### Creme de Peche de Vigne de Bourgogne Ликёр Крем де Пеш де Винь де Бурго́нь

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** фруктовый **Крепость:** 18 % об.

Содержание сахара: 28,4 г/100 дм3

Состав: вода, спиртовая настойка персика, сахар, спирт этиловый ректификованный,

ароматизатор персик, регулятор кислотности лимонная кислота

Особенность: персики помещают в нейтральные чаны на 2/3, оставшуюся треть

заполняют спиртом. Мацерация в течение 10-12 недель. Затем добавляется

кристаллизованный сахар

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, насыщенный, передает всю свежесть бургундских персиков.

Вкус: полнотелый, округлый, маслянистый, с богатой текстурой и тонами персиков в

продолжительном послевкусии. **Температура подачи:** 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, также прекрасен со льдом или в составе

коктейлей.

## Creme de Cassis de Bourgogne Ликёр Крем де Каси́с де Бурго́нь

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** ягодный **Крепость:** 19 % об.

Содержание сахара: 60,3 г/100 дм3

Состав: вода, спиртовая настойка черной смородины, сахар.

**Особенность:** ягоды чёрной смородины собирают в июле и сразу замораживают. В дальнейшем необходимое количество ягод помещают в нейтральные чаны на 2/3, оставшуюся треть заполняют спиртом. Мацерация в течение 4-5 недель. Затем добавляется кристаллизованный сахар и воды.

Цвет: гранатово-красный

Аромат: яркий, насыщенный, доминируют ноты черной смородины.

Вкус: полнотелый, округлый, сбалансированный, с шелковистыми танинами, с тонами

черной смородины в долгом послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива, также прекрасен со льдом или в составе

коктейлей.





### Joseph Cartron Amaretto Ликёр Джосе́ф Картро́н Амаре́тто

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** ореховый **Крепость:** 25 % об.

Содержание сахара: 30,6 г/100 дм3

Состав: вода, спирт этиловый ректификованный, сахар, ароматизатор миндаль,

спиртовая настойка вишни, вишневый дистиллят.

Особенность: тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов

строго держатся в секрете. **Цвет:** золотисто-янтарный

Аромат: элегантный, с тонами горького миндаля, нотами цветов апельсина, и

оттенками лайма.

Вкус: полнотелый, округлый, сбалансированный, с оттенками миндаля в

продолжительном послевкусии. **Температура подачи:** 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве дижестива в чистом виде или со льдом, также в

приготовлении десертов, и как ингредиент для различных коктейлей.

# Joseph Cartron d'Abricot Brandy Ликёр Джосе́ф Картро́н д'А́прикот Бре́нди

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** ягодный **Крепость:** 25 % об.

Содержание сахара: 34,9 г/100 дм3

Состав: вода, спиртовая настойка абрикоса, сахар, спирт этиловый ректификованный,

коньяк, ароматизатор абрикоса, сахарный колер

Особенность: тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов

строго держатся в секрете.

Цвет: янтарный

**Аромат:** яркий, элегантный, с тонами абрикоса и легкими древесными оттенками. **Вкус:** полнотелый, округлый, сбалансированный, насыщенный, с оттенками абрикоса,

миндаля в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасен в чистом виде со льдом, а также в коктейлях или с

десертами.





### Joseph Cartron de Banane Ликёр Джосе́ф Картро́н де Бана́н

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** фруктовый **Крепость:** 25 % об.

Содержание сахара: 25,6 г/100 дм3

Состав: вода, спирт этиловый ректификованный, сахар, растительный экстракт

банана

Особенность: тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов

строго держатся в секрете. **Цвет:** темно-соломенный

Аромат: богатый, элегантный с тонами банана.

Вкус: полнотелый, округлый, с оттенками банана и сбалансированной сладостью в

продолжительном послевкусии. **Температура подачи:** 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: используется при приготовлении десертов и как

ингредиент различных коктейлей, а также в чистом виде или со льдом.

# Joseph Cartron de Lychee Ликёр Джосе́ф Картро́н де Ли́чи

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** фруктовый **Крепость:** 25 % об.

Содержание сахара: 19,8 г/100 дм3

Состав: вода, спирт этиловый ректификованный, сахар, ароматизатор личи.

Особенность: тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов

строго держатся в секрете.

Цвет: прозрачный

Аромат: интенсивный с оттенками личи и розы.

Вкус: округлый, с оттенками личи и экзотических фруктов в продолжительном

послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: можно употреблять как в чистом виде со льдом, так

и использовать при приготовлении коктейлей и различных десертов.





### Joseph Cartron de Mangue Ликёр Джосе́ф Картро́н де Ма́нго

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** фруктовый **Крепость:** 25 % об.

Содержание сахара: 26,04 г/100 дм3

Состав: вода, сахар, спирт этиловый ректификованный, концентрированный экстракт

манго.

**Особенность:** используют манго из Мьянмы и Пакистана, не фильтруют перед розливом, тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов строго

держатся в секрете.

Цвет: золотисто-оранжевый

Аромат: интенсивный с оттенками манго, цветов и спелого персика.

Вкус: округлый, с оттенками экзотических фруктов, манго и слегка пряным оттенком в

послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасен в чистом виде со льдом, а также в коктейлях и других

смешанных напитках.

# Joseph Cartron de Marasquin Ликёр Джосе́ф Картро́н де Мараски́н

Страна производства: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** ягодный **Крепость:** 25 % об.

Содержание сахара: 34,62 г/100 дм3

Состав: вода, сахар, спирт этиловый ректификованный, вишневый дистиллят,

ароматизатор вишни.

Особенность: тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов

строго держатся в секрете.

Цвет: прозрачный

Аромат: интенсивный, богатый, многогранный, раскрываются тона сладкой вишни,

подчеркнутые нотками горького миндаля и ментола

Вкус: округлый, с сбалансированной сладостью и оттенками вишни в послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: идеален для приготовления различных коктейлей и десертов.





### Joseph Cartron de Pisang Ликёр Джосе́ф Картро́н де Пиза́н

Страна производства: Франция, Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** фруктовый **Крепость:** 21 % об.

Содержание сахара: 30,3 г/100 дм3

Состав: вода, спирт этиловый ректификованный, сахар, концентрированный экстракт

банана, ароматизатор банан

**Особенность:** используют маленькие зеленые бананы из Индонезии, тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов строго держатся в секрете.

Цвет: изумрудный

Аромат: интенсивный, изысканный, с экзотическими оттенками банана.

Вкус: округлый, с сбалансированной сладостью и яркими тонами банана в послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, а также использовать при приготовлении

коктейлей.

# Joseph Cartron de Triple Sec Ликёр Джосе́ф Картро́н де Трипл Сек

Страна производства: Франция, Бургундия

Производитель: Societe des Etablissements Cartron SAS

**Категория:** фруктовый **Крепость:** 40 % об.

Содержание сахара: 18,2 г/100 дм3

Состав: вода, спиртовая настойка апельсина, спирт этиловый ректификованный, сахар,

натуральный ароматизатор апельсина

**Особенность:** эфирные масла цедры апельсинов и спирт высокого качества заливают в аламбик и дистиллируют, сладкие апельсины доставляют из Бразилии и Флориды, горькие из Кот д'Ивуара и Сицилии, тонкости технологии производства и пропорции всех компонентов строго держатся в секрете

Цвет: прозрачный

Аромат: элегантный, раскрывается тонами цедры апельсина.

Вкус: плотный, округлый, маслянистый, сбалансированный, раскрывается оттенками

цитрусовых в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: со льдом в качестве дижестива. Компонент во многих

классических коктейлях.



Дом Joseph Cartron производит ликеры, начиная с 1882г. Производство исторически расположено в Бургундии, в городе Нюи-Сен-Жорж. Joseph Cartron - семейная компания, которая более чем за сто лет существования приобрела репутацию высококачественного производителя, трепетно относящегося к традициям и высоким стандартам производственных процессов. Ключом к успеху ликёров Cartron являются отборные фрукты - из поколения в поколение Дом сотрудничает с одними и теми же производителями, придерживающимися высочайших стандартов качества. В основе производственного процесса лежат традиционные методики, позволяющие максимально сохранить натуральный вкус исходных продуктов. Рецепт каждого ликера разработан таким образом, чтобы все

компоненты смогли раскрыть свою индивидуальность, что делает продукцию компании уникальной. Ягоды и плоды проходят мацерацию в течение разного периода времени, нежные фрукты настаиваются при холодной температуре, для других же нужна температура выше. Располагающаяся на производстве «Лаборатория вкуса» работает над созданием новых разновидностей в сотрудничестве с прогрессивными барменами, занимающимися модным направлением барменской культуры под названием «миксология». Благодаря этому, дом Joseph Cartron обладает широким ассортиментом качественных и востребованных во всем мире вкусов.

