

GUIGNOLET JOSEPH CARTRON



La sélection des cerises et leur assemblage, voilà tout le secret de la fraîcheur et de la vivacité du Guignolet Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les mêmes producteurs depuis plusieurs générations fournissent à Joseph Cartron deux variétés minutieusement sélectionnées : la cerise noire de la variété Chalonnaise et la cerise aigre de la variété Montmorency. Dosées dans des proportions égales, la première donne du moelleux à l'apéritif tandis que la seconde apporte toute l'énergie et la fraîcheur du fruit frais.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente d'une petite quantité de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des cerises. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe aux nuances tuilées. Belle brillance avec un pourtour de disque légèrement brique. Assez fluide. L'effet de capillarité est assez soutenu.

Au nez : aromatique marqué par le noyau frais.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse. La pureté du fruit domine sans aucune agressivité. Très belle vivacité en fin de bouche donnant une sensation de fraîcheur. La finale est très gourmande : on croque la chair du fruit frais sans impression pâteuse ou lourde.

A servir à l'apéritif sur glace, à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Degré : 16%

Contenance : 100 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES