

# LIQUEUR DE KIWI JOSEPH CARTRON



C'est de Chine qu'arriveront dans les années 60 les premiers kiwis. Mais ces fruits n'ont véritablement séduit les français qu'à partir des années 80. Leur goût à la fois sucré et acidulé ainsi que le très beau vert de leur chair sont parfaitement restitués dans la Liqueur de Kiwi Joseph Cartron. Sa douceur et sa rondeur se révéleront très étonnantes dans l'élaboration de cocktails délicieux.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe émeraude avec des nuances de jaune. Pourtours du disque jaunâtre.

Au nez : le nez est frais et douxereux. La sucrosité est aromatique avec des notes végétales fines, des nuances de thé vert et de fougère.

En bouche : la bouche est ronde et douce. Sucrosité présente avec une belle finale sur le fruit.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 20%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES