

LIQUEUR DE MELON VERT JOSEPH CARTRON



Les melons que nous utilisons sont sélectionnés avec le plus grand soin. Récoltés en arrière-saison lorsqu'ils sont gorgés de soleil et bien mûrs, nous ne sélectionnons que les fruits les plus lourds, c'est-à-dire ceux dont la teneur en sucre est la plus élevée. L'élaboration de la Liqueur de Melon Vert Joseph Cartron est le résultat d'une lente macération des fruits poursuivie par l'ajout d'une petite quantité d'arôme de melon vert. La qualité de cette recette donnera à la liqueur toute la saveur fraîche et unique de ce fruit d'été.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. Seule la chair des fruits est conservée, pépins et peau étant soigneusement ôtés de manière à éviter tout goût végétal indésirable. La macération, conduite à froid, dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour se gorger de toute la saveur du melon vert. L'infusion obtenue est ensuite soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit qui se renforcera encore grâce à l'arôme de melon vert. La liqueur est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. 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.

Au nez : discret avec une sensation de pelures de fruit fraîchement coupé.

En bouche : l'attaque de bouche est ronde et grasse. Finale avec une saveur de sucrosité et de légèreté du fruit frais.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl.

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

