LIQUEUR DE MELON JOSEPH CARTRON



Les melons que nous utilisons viennent du terroir le plus réputé, Cavaillon et sa région. 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. Une lente macération libérera la saveur onctueuse du fruit, sa fraîcheur synonyme d'été ainsi que sa belle couleur orangée. Grâce à la qualité de notre recette unique, la Liqueur de Melon Joseph Cartron apparaît comme une véritable liqueur d'exception.

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. 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. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 jaune or pâle d'une belle brillance et d'une belle limpidité. Fluidité après agitation du verre.

Au nez : le nez est intense avec une fraîcheur aromatique et une grande pureté du fruit. Belle définition du fruit sans lourdeur.

En bouche : la bouche montre une sucrosité bien enrobée à la chair du fruit avec une fine amertume en fin de bouche qui rehausse la persistance. Belle rémanence du fruit.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails. Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl. Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

