

LIQUEUR DE LYCHEE JOSEPH CARTRON



Le lychee est originaire de Chine où sa culture est attestée depuis 2000 ans. Ce fruit très juteux, nommé aussi cerise de Chine, a un goût très délicat proche de celui de la rose. La puissance aromatique, l'énergie du fruit ainsi que sa fraîcheur sont très exactement restituées dans la Liqueur de Lychee Joseph Cartron, insolite et étonnante dans la composition de cocktails inédits.

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 limpide, incolore, cristalline. Très belle brillance.

Au nez : le nez est ouvert et intense. On reste sur la pureté du fruit avec des nuances de douceur.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse. La finale est fruitée et d'une belle persistance. Notes de roses fanées en final.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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

