

# COCODY JOSEPH CARTRON



Richesse gourmande de la noix de coco et puissance d'un délicieux Rhum donnent tout son exotisme, sa structure et sa longueur en bouche au Cocody Joseph Cartron. La saveur venue des Caraïbes contenue dans cette liqueur fraîche et douce apporte finesse et élégance aux cocktails tropicaux les plus onctueux.

## 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. A ce stade de la fabrication, le Rhum est ajouté : la liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 brillante, limpide et incolore. Les larmes sont assez soutenues sur le pourtour du disque.

Au nez : le nez se montre épanoui avec des notes exotiques. Sensation de lait de coco.

En bouche : l'entrée de bouche est pure et fraîche avec une belle sensation de douceur et de notes lactiques fraîches et vanillées. On note une certaine finesse et beaucoup d'élégance. La pureté du fruit l'emporte sur l'intensité. Bel équilibre d'ensemble sans lourdeur en fin de bouche. Très belle persistance entre 15 et 20 caudalies.

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

Degré : 21%

Contenance : 70 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES