

Nouveau produit

La Liqueur de Miel Joseph Cartron Intensément Fleurs de Bruyère

Joseph Cartron, chatouille nos papilles avec sa toute nouvelle **Liqueur de Miel de Fleurs de Bruyère** aux inspirations à la fois épicées et tourbées fumées.

Le distillateur nous invite à un voyage gustatif au cœur de la forêt des landes françaises mais aussi de son littoral et de ses dunes où il a sélectionné un miel de fines fleurs de bruyère aux arômes puissants et intenses. En provenance de 300 ruches et selon une méthode ancestrale l'apiculteur y exploite seul son rucher et veille sur ses abeilles et leur environnement. La récolte de ses hausses appelées aussi cadres de miel rejoignent entre Août et Septembre la miellerie où notre apiculteur landais assemble sa récolte.



La Liqueur de Miel Joseph Cartron a une texture généreuse qui restitue la saveur épicée et boisée de ce miel exceptionnel mélangé avec de l'alcool surfin sans aucun autre rajout d'ingrédient.

Toutes les opérations sont menées de façon artisanale dans le respect des proportions d'une recette jalousement tenue secrète dévoilant la magie de ce miel de bruyère et de ses butineuses ouvrières.

La Liqueur de Miel Joseph Cartron, une typicité d'exception :

A l'œil : dotée d'une certaine fluidité, lumineuse, brillante et limpide elle revêt une robe d'un bel acajou clair.

Au nez : délicate et expressive, la liqueur affiche une intensité aromatique dense avec des touches de tourbe fumée et de vanille. Une senteur minérale de cire d'abeille complète la palette olfactive.

En bouche : sa fraîcheur remarquable délivre en fin de bouche une note longue et généreuse bien équilibrée sans lourdeur entre sucrosité et fraîcheur.

« Attaché aux richesses gustatives de notre terroir, notre Directeur de Production Olivier Beutin a retenu un assemblage de miel de bruyère des Landes particulièrement expressif par l'attention donnée par l'apiculteur dans la localisation de ses ruches. Entre forêts, landes et dunes, ce miel aux arômes corsés se marie parfaitement à l'alcool surfin. Naturellement sucrée et aromatique, cette sélection donne à notre liqueur une vraie singularité qui ravira les amateurs de miel intense. » explique Judith Cartron, Président de Joseph Cartron.

La Liqueur de Miel de Bruyère 18% Joseph Cartron sera disponible à compter du 1 juillet 2017 chez les cavistes et en épicerie fines en flacon au prix conseillé de :
50cl : 19,00 € TTC et 70 cl : 25,00 € TTC.

Venez découvrir la Liqueur de Miel Joseph Cartron :

- 5 et 6 Juin 2017 - Cocktails Spirits, le salon Européen des nouvelles tendances du bar - Maison Rouge – 10, Bd de la Bastille - 75012 Paris.
- 18 au 21 Juin 2017 à Bordeaux sur Vinexpo 2017 – hall 3 stand R328.

A propos de Joseph CARTRON : www.cartron.fr

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de CARTRON, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition.

Distribué en France et dans 45 pays à l'international, Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne

Demandes de visuels, échantillons, tarifs CRH, cavistes et épicerie fines sur demande auprès de notre attachée de presse :
EquiLibrE : Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - florence.dapoigny@sfr.fr

Pour le lancement de la Liqueur de Miel Joseph Cartron,

Rory Shepherd, Joseph Akhavan et Adrian Tännler * séduits par la sincérité de cette nouveauté, vous invitent à déguster leurs cocktails inédits :

(Photos Image & Associés)



LUNE DE MIEL

30 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
30 ml d'Eau-de-Vie Poire Williams des Monts de la Côte d'Or Joseph Cartron
15 ml de jus de citron frais
10 ml de Liqueur de Kummel
Schweppes

PREPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans un verre type highball rempli de glaçons. Compléter de Schweppes.

DECORATION : Feuille d'agrumes.

NOTE DE DEGUSTATION DE RORY SHEPHERD :
Ce cocktail aux notes de fleurs et d'agrumes est facile à réaliser. Rafraîchissant, vous aimerez le partager en début de soirée.



THE NECTAR

35 ml de Rhum JM Blanc 50%
15 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
10 ml de jus de gingembre
15 ml de jus de citron vert frais
20 ml d'eau de coco bio
35 ml d'eau gazeuse
5 traits d'huile de sésame

PREPARATION : Verser directement tous les ingrédients dans un verre de type highball rempli de glaçons. Compléter d'eau gazeuse.

DECORATION : Gingembre confit, chips de citron vert et tuile miel/sésame (optionnelle).

NOTE DE DEGUSTATION DE JOSEPH AKHAVAN :
La liqueur de miel apporte de la douceur et de la rondeur à ce cocktail à la fois léger, très rafraîchissant, légèrement relevé, poivré, relativement acidulé et pétillant.

HONEY AND CLYDE



30 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
30 ml de Rhum JM ESB (élevé sous bois)
30 ml de jus de citron frais
10 ml de sirop de thé Darjeeling (fait maison)
10 ml de Chartreuse Jaune
300 g de sucre roux

PREPARATION :

Sirop de thé : dans un récipient, verser 300 ml d'eau bouillante sur 6 cuillères à café de feuilles de thé Darjeeling. Laisser infuser 5 minutes, filtrer et mélanger à 300 g de sucre roux, puis conserver au frais.

Verser la Chartreuse dans une coupe à Champagne. Faire tourner pour former un film sur la paroi puis vider. Dans un shaker rempli de glaçons, verser la liqueur de miel, le rhum, le jus de citron et le sirop de thé. Shaker puis servir dans la coupe à Champagne.

DECORATION : Trait de Liqueur de Miel (optionnel).

NOTE DE DEGUSTATION D'ADRIAN TÄNNLER :

La saveur naturelle du miel est bien mise en avant dans ce cocktail frais et herbacé, au bel équilibre rhum/miel.

BEE CAREFUL



30 ml de Gin
30 ml de Vermouth blanc
5 ml de **Liqueur de Miel Joseph Cartron**
2 traits d'absinthe

PREPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange, remuer puis servir dans une coupe remplie de glaçons.

DECORATION : Brin d'aneth

NOTE DE DEGUSTATION DE RORY SHEPHERD :

Vous serez séduit par les notes florales de ce cocktail à la fois puissant et subtil.