

# LIQUEUR DE THE ROOIBOS JOSEPH CARTRON



Le thé rooibos se joue des appellations et s'amuse avec sa véritable identité. En effet, ce « thé » dénué de toute théine n'est qu'un cousin botanique lointain des traditionnels théiers cultivés pour leurs précieuses feuilles. Il s'agit en réalité d'un arbuste qui se développe exclusivement en Afrique du Sud et plus particulièrement dans la région du nord de la ville du Cap. Son terrain de jeu est d'ailleurs si particulier que tous les essais de culture en dehors de cette région ont échoué. Le rooibos brouille encore les pistes car on le retrouve également sous le nom de thé rouge, en référence à la couleur de son écorce. Cette seule partie de l'arbuste entre dans la composition du thé. La qualité sélectionnée pour l'élaboration de la Liqueur de thé rooibos Joseph Cartron utilise les meilleures écorces qui sont légèrement fermentées comme c'est le cas pour un thé traditionnel. Sa saveur ronde et généreuse s'accompagne d'un beau fruité ensoleillé et d'une douce saveur vanillée. Joseph Cartron restitue ainsi toutes les qualités gustatives du thé rooibos dans une liqueur à la fois noble et originale.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les écorces de rooibos et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic puis chauffés jusqu'à 80°C. Cette macération à chaud ne dure que quelques minutes et requiert donc rigueur et précision. L'alcool pénètre alors idéalement jusqu'au cœur des écorces, exprime tous les arômes de celles-ci et développe une belle couleur rousse. Le sucre cristallisé qui est ensuite incorporé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe les saveurs tout en générosité de ce thé si particulier. Le mélange est alors idéalement équilibré et s'épanouit pleinement. Le savoir-faire et la modernité de la Maison Joseph Cartron s'expriment ici à merveille et donnent à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

**A l'oeil :** la robe chène clair prend des tons acajou. Le disque est un peu vert et légèrement cuivré.

**Au nez :** subtil et délicat. Les notes de caramel et de beurre salé complètent un joli fruité qui rappelle une poire Curé bien mûre.

**En bouche :** l'entrée est pleine, ronde, généreuse et soutenue par une texture suave et onctueuse. La fin de bouche développe des notes épicées d'une belle persistance. L'ensemble est très équilibré avec les flaveurs d'un thé à bonne maturité.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

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

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

