

# LIQUEUR DE VANILLE JOSEPH CARTRON



Les Espagnols découvrent la vanille en Amérique au début du XVIème siècle et la rapportent en Europe où elle connaîtra un engouement extraordinaire notamment sous le règne de Louis XIV. Pour obtenir des gousses riches en arômes, la culture de cette épice millénaire nécessite des soins constants ce qui en fait l'un des produits agricoles les plus chers au monde. La vanille que nous sélectionnons vient des meilleures plantations de Madagascar, pays réputé pour l'excellence de sa production. Les gousses chargées de parfum offrent à la Liqueur de Vanille Joseph Cartron toute la puissance de goût, la suavité et la rondeur indispensables à la réalisation des meilleurs cocktails.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération des gousses de vanille dans l'alcool dure jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la vanille. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Toutes ces opérations, menées de façon artisanale, ont permis de trouver la proportion parfaite de sucre qui développera pleinement le goût du fruit. 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 : belle robe acajou foncé. Disque jaunâtre. Paroi du verre avec des nuances ambrées. Le jambage est assez soutenu.

Au nez : le nez est assez ouvert avec des notes de crème pâtissière infusée avec les gousses de vanille. Bonne douceur aromatique.

En bouche : la bouche est suave et dotée d'une texture grasse, ronde. La finale est fraîche et pure avec une saveur briochée. Aucune lourdeur en fin de bouche.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 20%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES