

LIQUEUR DE VIOLETTE JOSEPH CARTRON



On trouve des traces de l'utilisation de la violette dès l'Antiquité. En témoigne l'histoire du dieu Vulcain qui, voulant plaire à Vénus, se serait couronné de violettes. Ensorcelée par l'envoutant parfum, elle n'aurait pu lui résister... La violette soigne alors les problèmes respiratoires avant d'être utilisée comme parfum à partir du Moyen-Age. De nos jours, Joseph Cartron importe ses violettes d'Egypte où le soin apporté à leur culture garantit un produit d'une très grande qualité. A l'image des plus précieux parfums, la Liqueur de Violette Joseph Cartron est élaborée à partir d'absolue de violette, obtenue en broyant les plus belles feuilles. On ajoute une note légère de fleur à ce concentré d'arômes pour parfaire le mélange. Dotée d'une étonnante fraîcheur, la liqueur évoque le doux parfum à la fois floral, fruité et poudré des bonbons de notre enfance.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les feuilles de violette sont broyées afin d'en extraire toute l'huile essentielle. De l'évaporation du mélange résulte une pâte à l'arôme puissant appelée concrete. Celle-ci est ensuite diluée dans l'alcool, filtrée et concentrée grâce à une distillation à basse pression. Ces étapes sont indispensables à l'élimination totale de l'alcool, tout en préservant la qualité des huiles essentielles. Ce précieux mélange appelé absolue de violette est additionné d'alcool surfin dans des proportions spécifiques. Enfin, l'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la violette. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe joliment brillante, est d'une couleur grenat clair teintée de violet.

Au nez : nez fin, subtil et élégant. Belle intensité florale et fraîche de la violette, rehaussée de petites touches de végétal noble.

En bouche : bouche souple et ronde vite soutenue par des saveurs fruitées. Bouquet floral de violettes sauvages en rétro-olfaction. La texture est aérienne, la bouche bien équilibrée et d'une grande finesse. Belle persistance de 6 à 7 caudalies.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 20%

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

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

