

EAU-DE-VIE DE KIRSCH JOSEPH CARTRON



Récoltées à pleine maturité lorsqu'elles sont gorgées de soleil, les cerises sont cueillies avec le plus grand soin : il faut en effet exclure leurs queues afin d'éviter toute amertume indésirable. L'excellence de notre recette dépend également du mélange subtil des merises, ces délicieuses petites cerises acidulées, qui complètent à merveille le goût des cerises. Eau-de-vie exigeante, un litre d'Eau-de-vie de Kirsch Joseph Cartron nécessite 10 kg de fruits pour sa production.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La fermentation est conduite en cuve et les fruits sont brassés quotidiennement pendant chacun des 25 jours que dure cette étape. Puis la distillation est conduite en alambic traditionnel par un artisan de longue expérience : il prend soin de conserver exclusivement le cœur de chauffe, tête et queue étant écartées. La jeune eau-de-vie de Kirsch est élevée, traditionnellement, en bonbonne de verre pour une période de vieillissement nécessaire à l'obtention d'une eau-de-vie équilibrée à la saveur typique. Le savoir-faire séculaire de la Maison Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler, uniquement au palais, les différents lots provenant de plusieurs années.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est très lumineuse et très brillante. Larmes discrètes, légèrement fuyantes.

Au nez : le nez se montre ouvert. Très noyau de cerise avec une intensité assez expressive et épanouie. Une certaine élégance aromatique. Les arômes se montrent non éthérés.

En bouche : l'attaque est sèche avec une finale généreuse. Le côté noyau se confirme en bouche. La finale se montre plus mince et moins soutenue, avec une persistance de 7 à 10 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).
Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 45%

Contenance : 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.

