

# LIQUEUR DE CURACAO ORANGE JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Curaçao Orange Joseph Cartron utilise des huiles essentielles d'oranges douces de la variété Para du Brésil et de Floride sélectionnées avec soin au sein des meilleures exploitations. Seuls le cœur des zestes est conservé dans l'élaboration de ces huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. L'esprit d'orange obtenu après distillation donne son caractère exceptionnel à cette liqueur et lui confère toute la rondeur, la douceur et la saveur de l'orange fraîche juste croquée.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les huiles essentielles d'oranges et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic. Puis, celui-ci est monté et le mélange chauffé. L'alambic utilisé par Joseph Cartron est une poire à parfum : sa forme spécifique permet d'accentuer la concentration des arômes. En effet, une partie des vapeurs monte et se condense au contact des parois encore froides du chapeau, puis retourne sous forme liquide au fond de l'alambic se charger davantage en arômes. Ce phénomène se répète jusqu'au réchauffement des parois hautes de l'alambic. L'alcool chargé des arômes d'orange, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit d'orange. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de l'orange.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe vieil or avec des nuances cuivrées d'une très belle brillance et d'une belle limpidité. Jambage régulier et serré.

Au nez : le nez est frais et pur. Grande intensité aromatique fruitée marquée par des nuances d'écorces d'orange amères.

En bouche : l'attaque en bouche est généreuse, fruitée et fraîche. Remarquable sensation de croquer une orange. L'équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur est parfait. Le final révèle une fine amertume qui réhausse une persistance remarquable.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 35%

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

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

