

Nouveau packaging

## Changement d'écrin pour La Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron 2018

**La célèbre Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron fête ses 36 ans et change de bouteille pour la première fois depuis sa création.** La Cueillette 2018 revêt tout naturellement le flacon Cartron, un écrin de verre élégant, moderne et singulier à l'emblème du distillateur liquoriste.

*« L'ADN Cartron c'est un concentré d'excellence, de la qualité des matières premières à l'authenticité des process de fabrication, de l'amour du goût à l'esthétisme des packagings. Cette alchimie ancestrale fait la grandeur de nos liqueurs et eaux-de-vie toutes habillées en écrin Cartron dessiné par Richard Lauret designer verrier, un écrin qui fait la cohérence de notre marque. La Crème de Cassis Cueillette Cartron revêt à présent ce flacon Cartron sublimé par son étiquette cueillette unique dessinée et adaptée au nouveau flacon par Jean-Marc Laranthec »* explique Judith Cartron



**La Crème de Cassis Cueillette 2018** prend des allures de fête avec son nouveau flacon et une très belle production de Cassis Noir de Bourgogne gourmand et généreux, comparée aux faibles rendements des trois années précédentes.

« Le cassis 2018 récolté à partir du 3 juillet 2018 dans les Hautes Côtes est vivace et parfumé, il offre une pointe d'acidité goûteuse. Les bonnes conditions climatiques associant soleil, pluviométrie faible et régulière, et absence de gel pendant la floraison ont été propices. On revient enfin sur des volumes de production de cassis normaux. Notre récolte est donc cette année supérieure de 20% comparée à 2017. » explique Olivier Beutin, Directeur de production Cartron.

Récoltée à pleine maturité dans les vergers des hautes côtes, la perle noire gorgée de soleil macère pendant 6 semaines dans de l'alcool neutre surfin chez Cartron avant de rejoindre terrasses et cavistes et séduire vos papilles.

**La Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron 2018** sera disponible chez les cavistes et en épicerie fines au prix de 14,00 € TTC la bouteille de 70 cl, à partir du 3 septembre jusqu'à mi-décembre 2018.

[A propos de Joseph CARTRON : www.cartron.fr](http://www.cartron.fr)

Retrouvez tous nos produits, fiches produit et recettes

*Demandes de visuels, échantillons, tarifs CHR, cavistes et épicerie fines sur demande auprès de notre attachée de presse.*

**Equilibre** : Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 06 60 49 83 95 –  
dapoignyflorencia@gmail.com