

# EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE SAUVAGE JOSEPH CARTRON



Chez Joseph Cartron, la sélection rigoureuse des fruits contribue à donner un caractère exceptionnel aux eaux-de-vie. Cueillies à pleine maturité dans les clairières et les sous-bois, Joseph Cartron utilise des framboises sauvages pour la fabrication de son eau-de-vie. Ces petits fruits délicats révèlent toute l'authenticité et la subtilité si particulières de l'Eau-de-vie de Framboise Sauvage Joseph Cartron.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les délicieux fruits sont mis en macération dans une eau-de-vie naturelle qui leur permet d'exprimer magistralement leur parfum. Cette période n'excède pas 4 semaines et on procède tout de suite après à la distillation afin d'éviter les mauvais goûts qui pourraient résulter d'une macération trop longue. Le vieillissement en cuve inerte dure quelques années sous contrôle permanent, pour que l'eau-de-vie s'affine et s'arrondisse tout en gardant sa subtilité. Le savoir-faire séculaire de la Maison Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler, uniquement au palais, les lots provenant d'années différentes.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

**A l'oeil :** robe semblable à une eau de source cristalline. Jambage serré, confiné et dense. Les larmes sont belles et le disque lumineux.  
**Au nez :** le premier nez est d'une grande intensité aromatique avec des arômes épanouis et expressifs. Finesse aromatique avec un fruité frais. Le deuxième nez est d'une finesse remarquable. Pureté parfaite du fruit, sans aucun goût parasite.

**En bouche :** l'attaque est ronde, vite rehaussée par l'élégance et la finesse de l'eau-de-vie. Bouche douce avec des saveurs d'un fruité frais. La longueur en bouche est de 10 à 15 caudalies.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 45%

Contenance : 150 cl, 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.

