

LIQUEUR DE TRIPLE SEC JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron utilise des huiles essentielles d'oranges douces (Para du Brésil et de Floride) et d'oranges amères (Bigarade de Côte d'Ivoire et de Sicile) toutes sélectionnées au sein des meilleures exploitations. Seul le cœur des zestes est conservé dans l'élaboration de ces huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. L'assemblage harmonieux des deux variétés de fruits ainsi que le caractère traditionnel de la recette assurent une concentration extrême d'esprit d'orange d'une rare intensité et permettent de restituer la saveur singulière de l'orange amère.

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 incolore, cristalline d'une belle brillance. Les larmes sont fines sur la paroi du verre. Viscosité très dense.

Au nez : frais et assez aérien avec une certaine élégance et une certaine finesse. Le nez reste discret avec une grande perception d'écorce d'orange.

En bouche : la texture en bouche se montre ronde et grasse. Belle harmonie d'ensemble entre sucrosité, écorce d'orange et puissance. Beaucoup de finesse et une persistance exceptionnelle en rétro olfaction.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.
Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 40%

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

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES