

LIQUEUR DE PEPPERMINT BLANC JOSEPH CARTRON



Réalisée à partir de menthe poivrée de Chine et de menthe glaciale, l'huile essentielle de menthe utilisée dans la composition de la Liqueur de Peppermint Blanc Joseph Cartron est entièrement naturelle et dotée d'une grande force aromatique. Le savoir-faire de Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler les différents ingrédients de cette liqueur d'une furieuse fraîcheur, agréablement poivrée et très longue en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La recette mise au point par Joseph Cartron est unique. L'huile essentielle de menthe est mélangée avec l'alcool dans des proportions spécifiques tenues secrètes. Puis l'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la plante aromatique. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe limpide, incolore et brillante. Assez fluide après agitation et d'une viscosité assez soutenue.

Au nez : le nez est épanoui avec des notes de menthe poivrée. Fraîcheur aromatique avec des notes de menthol et une touche végétale.

En bouche : l'attaque de bouche est franche et dotée d'une texture construite sur la finesse. Aucune saveur sucrée. Bel équilibre d'ensemble avec une sensation de fraîcheur. La finale est d'une bonne persistance. Le menthol l'emporte en fin de bouche.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 24%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES