

CRÈME DE CERISE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



La sélection des cerises et leur assemblage, voilà tout le secret de l'arôme délicat et de la rondeur de la Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les mêmes producteurs depuis plusieurs générations fournissent à Joseph Cartron deux variétés minutieusement sélectionnées. Les proportions de fruits utilisées sont très précises : 1/3 de cerise aigre de la variété Montmorency et 2/3 de cerise noire de la variété Chalonaise donnent tout le parfum et la fraîcheur du verger à cette crème de fruits.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La crème est alors idéalement saturée 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 : la robe est rubis et dense. Jambage très soutenu sur la paroi du verre.

Au nez : le nez est précis. Le noyau domine avec une maturité du fruit exemplaire. Très pur.

En bouche : l'attaque est moelleuse. La texture se montre ronde, grasse et rehaussée d'un fruité très aromatique qui l'emporte sur la sucrosité. Finale d'une belle finesse. Sensation de croquer le fruit à pleine dents.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Cerise Royale : 1/5 de Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de Bourgogne aligoté ou de Crémant de Bourgogne.

Selon la recette auxerroise : 1/5 de Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de vin rouge de type Gamay.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver au frais après ouverture si la bouteille doit rester ouverte pendant plusieurs mois.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES