

LIQUEUR DE PASTÈQUE JOSEPH CARTRON



Plante des climats chauds, la culture de la pastèque est attestée en Egypte ancienne et s'est ensuite répandue autour de la Méditerranée. Appelée également melon d'eau, la pastèque est synonyme d'été, de fraîcheur et fait immédiatement rêver au plaisir enfantin de croquer dans sa chair rouge et juteuse. Une lente macération de la chair des fruits ainsi que la qualité de notre recette originale donneront à la Liqueur de Pastèque Joseph Cartron sa belle couleur rose fuchsia et sa saveur douce et singulière.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération, conduite à froid, dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour se gorger de toute la saveur du fruit. L'infusion obtenue est ensuite soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit qui se renforcera encore grâce à l'arôme de pastèque. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe rose pâle d'intensité moyenne. Fluidité dans le verre et jambage discret.

Au nez : le nez est aérien, aromatique et reste frais avec des notes de bonbon acidulé.

En bouche : belle onctuosité en texture de bouche. Le fruité se montre discret et aérien. La fin de bouche s'accompagne d'une sensation de fine amertume. En finale, sensation de saveur de pépins de pastèque.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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

