

Pour ce rendez-vous des gourmands de fin d'été La Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron 2016 se pare d'une nouvelle étiquette !

Dans son nouvel habit, l'appellation coup de cœur des amateurs de cassis, la Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron vous donne rendez-vous, le 5 septembre prochain.



Depuis 35 ans, cette Perle Noire de Bourgogne, fruit gourmand et authentique de la terre éponyme devient muse des cavistes et barmen. En 2016, si attendue et si actuelle, c'est vêtue d'une nouvelle étiquette couleur cassis révélant la sincérité et le raffinement du fruit fraîchement cueilli que la célèbre Crème de Cassis Joseph Cartron fera son entrée !

Gorgé de soleil et à pleine maturité, ce Cassis d'exception a été récolté mi-juillet dans les vergers des Hautes Côtes. Après avoir macéré pendant 6 semaines dans de l'alcool neutre selon un process de fabrication précieusement gardé par le distillateur, le Cassis Cueillette Joseph Cartron surprendra encore les connaisseurs par son éclat sans pareil.

Cartron a confié la création de la nouvelle étiquette de sa Crème de Cassis Cueillette à Jean-Marc Laranthec de l'Agence Good.co.

Sur son flacon de verre, la nouvelle robe sur papier beige révèle le savoir-faire ancestral et la singularité de cette crème de fruit fraîcheur.

Son caractère se distingue par le design de sa gravure, sa modernité par le choix de sa typographie, son raffinement par sa transparence et son galbage à l'argent à chaud.

Sa couleur cassis violet sombre évoque la puissance et la générosité du cassis Noir de Bourgogne appellation Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron.

Seule la mention de l'année changera en fonction des cuvées.

« Les barmen fervents adeptes des liqueurs de 'grand-mère', des liqueurs chargées de goût et d'émotion, aiment la vivacité et la puissance aromatique unique de notre Crème de Cassis Cueillette. Cette nouvelle étiquette traduit le côté gourmand et généreux du fruit juste cueilli qu'aime croquer le consommateur mais aussi la tradition et le savoir-faire ancestral de notre maison. » explique Judith Cartron - Président de Joseph Cartron.

Pour cette édition 2016 et le lancement de la nouvelle étiquette de la Crème de Cassis Cueillette, Joseph Cartron a demandé au Syndicat de créer un Cocktail Cassis atypique. Cocktail que vous pourrez déguster au comptoir de ce célèbre bar à cocktails parisien situé 51, rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris :



SYNDICASSIS

1cl de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron

2cl de Gentiane de Pontarlier

4cl de Genièvre des Flandres

1cl de sirop de sucre

2cl de citron frais pressé

PRÉPARATION :

Dans un verre old fashioned sur glace pilée, verser tous les ingrédients sans la crème de cassis.

Mélanger puis ajouter la Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron et déguster

DÉCORATION :

Grappe de cassis frais.

NOTE DE DÉGUSTATION LE SYNDICAT :

Désaltérant sur une belle acidité et légère amertume balancées par le cassis.

La Crème de Cassis Cueillette 2016 Joseph Cartron (15%) sera disponible du 5 septembre au 15 décembre 2016, au prix de vente moyen de 13,00 € TTC (70 cl).

Retrouvez tous nos cocktails sur : www.cartron.fr

A propos de Joseph CARTRON :

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de CARTRON, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition.

Distribué en France et dans 45 pays à l'international, Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne

Tarifs CHR, cavistes et épiceries fines sur demande auprès de notre attachée de presse

Pour plus d'information, demandes de visuels haute définition contacter :

Equilibre : Florence Dapoigny - Attachée de Presse - 01 39 25 00 33 - 06 60 49 83 95 - florence.dapoigny@sfr.fr - @DAPOIGNY2