

LIQUEUR DE MANGUE JOSEPH CARTRON



La mangue est originaire du Myanmar (ex-Birmanie) et du Pakistan. Aujourd'hui parmi les fruits les plus consommés au monde, sa chair jaune et juteuse révèle une saveur délicate de pêche et de fleur. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Mangue Joseph Cartron sont sélectionnés avec soin. Leur qualité restitue à merveille la belle couleur dorée ainsi que la saveur exquise de la mangue. Une étonnante note poivrée en arrière-bouche parfait la complexité aromatique de la liqueur. Agréablement pulpée, la liqueur non filtrée permet quant à elle de retrouver toute la matière riche et dorée du fruit.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur de la mangue. 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 jaune claire d'une limpidité légèrement laiteuse. Belle fluidité.

Au nez : le nez se montre très expressif et soutenu par un fruité assez mur. Notes très exotiques.

En bouche : bouche moelleuse à la texture généreuse soutenue par un beau fruité en final. La rétro olfaction est en phase avec le nez. Les notes sont très épanouies et très exotiques.

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

Degré : 25%

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

Secouer avant utilisation.

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

