

LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Poire Williams Joseph Cartron mobilise tous les savoir-faire : celui de la fabrication de l'eau-de-vie de Poire Williams bien sûr, mais aussi l'art précis de l'assemblage. En provenance des meilleurs terroirs, les poires utilisées par Joseph Cartron sont celles de première ramasse habituellement réservées à la table, ajoutées à celles de deuxième ramasse destinées à la transformation. Le léger sucrage de notre liqueur révélera ensuite toute la fraîcheur du fruit frais et permettra aux amateurs de Poire Williams de la savourer à un degré d'alcool modéré et d'en apprécier toute sa gourmandise et son arôme en cocktail.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La fabrication de l'eau-de-vie de Poire Williams qui sert de base à notre liqueur débute par la fermentation des fruits en cuve pendant quelques semaines. Les bouilleurs de cru avec lesquels nous travaillons depuis des générations procèdent ensuite à la distillation qui s'effectue en alambic traditionnel en cuivre de type bourguignon. Les eaux-de-vie sont ensuite mises à l'abri de la lumière en bonbonnes de verre recouvertes d'osier et ainsi débute le vieillissement de 2 à 5 ans dans notre grenier non isolé. Elles vont ainsi perdre l'agressivité de leur jeunesse et révéler toute leur force aromatique. L'eau-de-vie de Poire Williams est ensuite assemblée aux autres ingrédients, dont le sucre et l'eau, selon une recette tenue secrète depuis plusieurs générations.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe cristalline. La viscosité est dense sur la paroi du verre.
Au nez : le nez se montre pur avec une sensation de compote de poire d'une belle provenance et d'une belle maturité.
En bouche : la bouche est ronde, veloutée et soyeuse. La saveur de bouche confirme le nez. La sucrosité se montre en retrait. Grande pureté du fruit et aucune lourdeur.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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

