

LIQUEUR DE CHERRY BRANDY JOSEPH CARTRON



La sélection des cerises et leur assemblage, voilà tout le secret de l'arôme fruité de la Liqueur de Cherry Brandy Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges, où Joseph Cartron sélectionne minutieusement deux variétés. Les proportions de fruits utilisées sont très équilibrées entre la cerise aigre de la variété Montmorency et la cerise noire de la variété Chalonnaise. On y ajoute Cognac et Kirsch dans des proportions très précises et c'est l'association de tous ces nobles ingrédients qui donnera une liqueur fine, harmonieuse et épanouie.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, séparément pour les cerises noires et pour les cerises aigres, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. A ce stade de la fabrication, le Cognac et le Kirsch sont ajoutés : la liqueur est alors idéalement équilibrée 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 : robe cerise cuivrée. Jambage assez soutenu avec une bonne fluidité visuelle.

Au nez : notes de noyaux de cerise macérés dans de l'eau-de-vie. Nez ouvert, plaisant et épanoui.

En bouche : l'entrée de bouche est fruitée sur un noyau macéré. Beaucoup de finesse en bouche sans sensation de sucrosité. Texture avec beaucoup de sève. Le fruit l'emporte sur la richesse.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 25%

Contenance : 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