



COMMUNIQUE DE PRESSE

Nuits-Saint-Georges, le 16 Juin 2014.

Le Cassis Cueillette 2014 Joseph Cartron Un rendez-vous à connaître absolument...



Le Cassis Cueillette Joseph Cartron 2014 arrive,

Pour fêter la fraîcheur du fruit juste cueilli millésimé 2014, Joseph Cartron, architecte du goût, distillateur Liquoriste Bourguignon implanté à Nuits-Saint-Georges depuis 1882 a demandé à Joseph Akhavan, ambassadeur des saveurs Joseph Cartron en France et à l'international, de créer un Cocktail Cassis aux notes puissantes et intemporelles, en hymne à ce fruit si généreux et si gourmand.

« Sur le fruit, Black Tai délivre une alliance de saveurs de caractère rappelant l'authenticité et la vivacité de cette petite baie goûteuse appelée perle noire de Bourgogne. Cassis, amandes, orange, une harmonie ronde et croquante pour un fruit éternel à très forte personnalité qui séduit le consommateur de génération en génération » explique Joseph Akhavan.

Récolté à pleine maturité dans les vergers des hautes côtes début juillet, le célèbre Cassis Cueillette Joseph Cartron 2014 macère pendant 6 semaines dans de l'alcool neutre chez le liquoriste avant de rejoindre terrasses et soirées conviviales.



BLACK TAI

30ml de rhum JM blanc 50%
15ml de rhum JM élevé sous bois 50%
10ml de **Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron**
10ml de Sherry Olorosso
5ml de Liqueur Impérial Joseph Cartron
5ml de sirop d'orgeat
20ml de citron vert frais

Préparation :

Shaker l'ensemble des ingrédients puis
Filtrer dans un verre double old fashioned sur glace pilée

Décoration :

Lamelle de citron vert et zeste d'orange
Tête de menthe saupoudrée de sucre glace
Baie de cassis ou petite baie de fruits rouges
Amandes effilées.

Note de Dégustation Joseph Akhavan :

Un cocktail plein de force, rappelant le croquant et la vivacité du fruit fraîchement cueilli rimant à toutes saisons avec naturel et plaisir.

La Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron sera disponible chez les cavistes et en épicerie fines à partir du 1^{er} Septembre 2014 au prix moyen de vente de 12,00 TTC (70 cl).



A propos de Joseph CARTRON : www.cartron.fr

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.

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



2013 : Joseph Cartron nommé Grand Master Liqueur 2013

2014 : Joseph Cartron au Top 10 des liqueurs mondiales les plus tendances selon Drinks International

(Photo Image & Associés)

Pour plus d'information, demande 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