

LIQUEUR DE CURACAO BLEU JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Curaçao Bleu Joseph Cartron utilise des huiles essentielles d'oranges douces de la variété Para du Brésil et de Floride sélectionnées au sein des meilleures exploitations. Seul le cœur des zestes est conservé dans l'élaboration de ces huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. L'esprit d'orange obtenu à partir de ces huiles essentielles est assemblé avec une touche d'absolu de rose. C'est le caractère exclusif de cette recette qui permet de restituer toute la saveur légère et acidulée du fruit ainsi que celle, douce et discrète, de la rose. La richesse de la couleur donnera profondeur et intensité aux meilleurs cocktails.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les huiles essentielles d'oranges et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic. Puis, celui-ci est monté et le mélange chauffé. L'alambic utilisé par Joseph Cartron est une poire à parfum : sa forme spécifique permet d'accentuer la concentration des arômes. Une partie des vapeurs monte et se condense au contact des parois encore froides du chapeau, puis retourne sous forme liquide au fond de l'alambic se charger davantage en arômes. Ce phénomène se répète jusqu'au réchauffement des parois hautes de l'alambic. L'alcool chargé des arômes d'orange appelé esprit d'orange, s'évapore par le col de cygne et se condense dans le serpentin. L'incorporation lente de sucre cristallisé et d'eau abaisse naturellement la teneur en alcool jusqu'à 25% et développe toute la saveur fruitée de l'orange complétée par la touche d'absolu de rose.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe bleu océan d'une belle brillance et d'une belle limpidité. Disque avec des légers reflets verdâtres. Quasiment pas de jambage. La viscosité est assez soutenue sur la paroi du verre.

Au nez : le nez affiche de la fraîcheur avec des notes de fleurs ainsi qu'une certaine douceur.

En bouche : la bouche est sirupeuse avec une texture ronde et grasse aux notes mentholées. Notes d'épices et de fleur de rose. La rétro olfaction donne des saveurs d'écorces d'orange. Finale fraîche.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 25%

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

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES