

# LIQUEUR DE CAMEL JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Caramel Joseph Cartron est préparée à base de caramel pâtissier, gage de richesse, de saveur et de gourmandise. Son appétissante couleur ambrée ainsi que sa longueur en bouche inimitable en font une liqueur très élégante, parfaite dans la composition de cocktails savoureux.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le caramel pâtissier est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool sélectionné est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la richesse de goût du caramel pourra se déployer. Une petite quantité de sucre cristallisé est ensuite incorporée. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur du caramel. 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 vieil or avec des nuances orangées. Bonne fluidité et jambage assez soutenu. Les larmes sont lentes et régulières sur la paroi du verre.

**Au nez :** le nez est intense avec des notes de beurre salé et de cassonade. Des accents de crème pâtissière et de sucre vanillé.

**En bouche :** la bouche est construite sur l'élégance et la finesse. Aucune sensation de sucrosité. Pureté remarquable en fin de bouche. La longueur en bouche est exceptionnelle et la finesse l'emporte sur l'intensité.

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

Degré : 18%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES