

LES LIQUEURS GRANDE TRADITION

LIQUEUR D'ABRICOT BRANDY JOSEPH CARTRON



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

2009
90/95



Introduit en France au XVème siècle, l'abricot n'a été réellement adopté que trois siècles plus tard. Les fruits charnus originaires des monts du Lyonnais sont récoltés très mûrs lorsque tout le soleil de l'été les a gorgés de sucre et leur a donné leur magnifique couleur rouge-orangée. La Maison Joseph Cartron tient tout particulièrement à cette variété à noyaux doux. En effet, elle révèle non seulement une puissance aromatique spectaculaire au contact de l'alcool, mais elle donne aussi à la liqueur son goût d'amande léger et subtil. Enfin, le Cognac ajouté apporte toute sa charpente et sa saveur boisée délicate à la Liqueur d'Abricot Brandy Joseph Cartron. Ce secret de fabrication contribue à développer toute la saveur du fruit pour faire de cette liqueur un produit d'exception.

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, dure de 7 à 8 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit, tandis que le Cognac donnera toute sa longueur en bouche et sa note boisée à la liqueur. Elle 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 vieil or avec des nuances orangées. Les larmes sont uniformes sur la paroi du verre. Limpidité et brillance.

Au nez : le nez affiche une pureté du fruit avec une belle maturité. Belles notes de noyaux issues de l'abricot et touches d'écorces amenées par le Cognac. Notes de fruit confit. La puissance est toute en retenue.

En bouche : la saveur en bouche confirme le nez avec une finesse du fruit. Sucrosité discrète. Le fruit est très bien marié avec le cognac formant un bel équilibre. Aucune lourdeur en final.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

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

LIQUEUR D'ACEROLA JOSEPH CARTRON



L'acérola est principalement cultivé en Amérique du Sud où on l'appelle également cerise des Barbades. Ce fruit, dont l'utilisation en Europe est relativement récente, est très riche en vitamine C et agréablement acidulé. Sa peau lisse est d'un rouge lumineux et sa chair tendre est orangée. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur d'Acérola Joseph Cartron sont récoltés aux Antilles. Leur qualité garantit à cette liqueur un goût de cerise frais et fruité complété par une agréable saveur de nectarine. Joseph Cartron est ici précurseur : première maison à proposer cette liqueur, son goût inhabituel ouvre de nouvelles perspectives dans la composition de cocktails inédits.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré 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 complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur de l'acérola. 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 remarquable par son intensité de couleurs, jambage régulier et intense. Viscosité très soutenue sur le pourtour du verre. Toutes les couleurs de l'arc en ciel se révèlent après agitation.

Au nez : le nez est élégant, fruité et frais avec des nuances de vanille et de caramel. Notes d'écorces d'orange et de clémentine.

En bouche : l'entrée de bouche est fraîche. Liqueur bien équilibrée aux notes d'agrumes mûrs. Fine amertume en fin de bouche. Longueur remarquable entre 12 et 15 caudalies.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 20%

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

LIQUEUR D'AMARETTO JOSEPH CARTRON



Originnaire d'Italie, l'Amaretto tire son nom d'amaro qui signifie amer en italien. Cette liqueur traditionnelle, excellente en cocktail, en digestif ou en dessert, a la gourmande amertume des amandes vertes ainsi que son goût singulier et délicieux. Les différents composants de cette noble recette donnent toute sa fraîcheur et sa suavité si particulières à la Liqueur d'Amaretto Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. Toutes les opérations sont menées dans le respect du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune topaze soutenue. On note une certaine fluidité après agitation. La viscosité est assez dense et régulière.

Au nez : le nez offre des notes d'amandes amères assez persistantes et reste frais. Des accents de fleurs d'oranger et de tilleuls.

En bouche : la bouche est suave. La texture affiche une sucrosité avec une rétro olfaction d'amande amère.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Délicieux en digestif.

Idéal pour rehausser les desserts.

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

LIQUEUR D'ANANAS JOSEPH CARTRON



« Parfum des parfums », telle est la belle signification de l'ananas en langue amérindienne. Quelle meilleure définition donner à ce splendide fruit tropical ? Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur d'Ananas Joseph Cartron subissent une sélection draconienne : ils proviennent des meilleures exploitations indonésiennes réputées pour leurs fruits très sucrés exempts de toute acidité. La qualité des fruits imprime le goût puissant et la douceur sucrée de l'ananas. Agréablement pulpée, la liqueur non filtrée permet quant à elle de retrouver toute la matière riche et dorée du fruit.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré 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 complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur de l'ananas. Aucune filtration n'est effectuée afin de conserver la richesse aromatique du fruit. La pulpe se dépose dans la bouteille comme pour tout jus d'ananas. Il faut donc l'agiter avant emploi. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner à cet alcool une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune pâle troublée par la pulpe. Dépôt de pulpe sur la paroi du verre.

Au nez : le nez se montre discret avec une belle concentration de fruits frais.

En bouche : l'entrée de bouche est douce et soutenue par une sucrosité au fruité mûr. La finale reste très pure et très fraîche.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

Secouer avant utilisation.

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

LIQUEUR DE BANANE JOSEPH CARTRON



Les bananes auraient été cultivées pour la première fois en Nouvelle-Guinée il y a 1000 ans. Les variétés que nous consommons aujourd'hui ont été élaborées au fil des siècles. Seules les bananes en provenance d'Equateur, les meilleures, entrent dans l'élaboration de la Liqueur de Banane Joseph Cartron. Cette variété bien jaune et de forme très arquée est réputée pour la qualité de sa chair et pour son goût riche et inimitable. La période de macération restitue à merveille tout l'exotisme et la saveur du fruit dans cette onctueuse liqueur à la rémanence exceptionnelle.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération de la pulpe de banane dans l'alcool dure jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Toutes ces opérations, menées de façon artisanale, ont permis de trouver la proportion parfaite de sucre qui développera pleinement le goût du fruit. 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 jaune pâle aux reflets brillants.

Au nez : plaisant et ouvert. Douceur aromatique avec un fruité envahissant. On retrouve une grande pureté du fruit.

En bouche : l'attaque de bouche est fraîche. On retrouve immédiatement le fruit. La texture est ronde avec un joli gras du fruit. Sucrosité dominante avec une finale assez douce.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

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

LIQUEUR DE CACAO BLANC JOSEPH CARTRON



Joseph Cartron a choisi de sélectionner ses fèves de cacao en Côte d'Ivoire. Le pays, premier fournisseur mondial, est en effet réputé pour la qualité de sa production restée aux mains de petites exploitations familiales traditionnelles. Afin de restituer tout le caractère et la subtilité des meilleurs chocolats noirs, la qualité des fruits est aussi importante que le savoir-faire de la distillation dans l'élaboration de la Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron : les plus belles fèves de Côte d'Ivoire, légèrement torréfiées et concassées, sont soigneusement travaillées dans notre alambic qui libérera tout l'arôme et la saveur du cacao.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les fèves et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic, puis chauffés jusqu'à ce que le mélange entre en légère ébullition. Cette étape est essentielle afin que l'alcool pénètre jusqu'au cœur des fèves et qu'il s'emplisse des arômes de celles-ci. Après une journée de macération, le chapeau et le col de cygne de l'alambic sont montés et le mélange de nouveau 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 de cacao est appelé esprit de cacao. Il s'évapore par le col de cygne et se condense dans le serpentin. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur du cacao.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe brillante, cristalline et incolore. Effet de capillarité assez dense sur la paroi du verre.

Au nez : le nez est discret avec des arômes toastés, des notes beurrées et des notes nobles de cacao amer.

En bouche : l'attaque de bouche est sirupeuse mais vite soutenue par la dominance de la fève. Un bel équilibre qui masque la verdeur de la fève. La finale est agréablement mentholée.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 24%

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

LIQUEUR DE CACAO BRUN JOSEPH CARTRON



Joseph Cartron a choisi de sélectionner ses fèves de cacao en Côte d'Ivoire. Le pays, premier fournisseur mondial, est en effet réputé pour la qualité de sa production restée aux mains de petites exploitations familiales traditionnelles. Afin de restituer toute la corpulence et la gourmandise du roi chocolat, la qualité des fruits est aussi importante que le savoir-faire de la macération et de la distillation : les plus belles fèves de Côte d'Ivoire, légèrement torréfiées et concassées, sont soigneusement travaillées dans notre alambic qui libérera tout l'arôme et la saveur du cacao. L'addition de Cognac apportera moelleux et structure à la Liqueur de Cacao Brun Joseph Cartron.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les fèves concassées et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic, puis chauffés jusqu'à ce que le mélange entre en légère ébullition. Cette étape est essentielle afin que l'alcool pénètre jusqu'au cœur des fèves et qu'il s'emplisse des arômes de celles-ci. Après une journée de macération, on soutire l'infusion qui a eu le temps de prendre la chaude couleur, le riche parfum et la saveur du cacao. Pour une pénétration parfaite de l'alcool dans les fèves, ces dernières sont rechargées une seconde fois en alcool, chauffées à nouveau et laissées à macérer une journée. Le chapeau et le col de cygne de l'alambic sont ensuite montés et le mélange est de nouveau 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 de cacao est appelé esprit de cacao. Il s'évapore par le col de cygne et se condense dans le serpent. L'infusion et l'esprit sont ensuite assemblés. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur du cacao, tandis que l'ajout de Cognac parfait la liqueur et lui apporte onctuosité et charpente.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe acajou au pourtour de disque vieil or. Les parois du verre reflètent les notes vieil or. Jambage soutenu, serré et intense.

Au nez : le nez est ouvert, plaisant. Notes de torréfaction avec des saveurs de gâteaux. Notes vanillées et de pain d'épice.

En bouche : l'entrée de bouche est sirupeuse, onctueuse et ample avec des notes de beurre frais. La structure se montre équilibrée. La texture tapisse bien le palais. La finale reste gourmande, riche et suave.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

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

LIQUEUR DE CAFE JOSEPH CARTRON



On pense que le café est originaire d’Ethiopie. Il se serait ensuite répandu dans l’Arabie voisine dès le XIIème siècle. Joseph Cartron sélectionne scrupuleusement les variétés du Costa Rica et du Kenya, deux pays réputés pour la qualité des caféiers qui y sont cultivés. Le cru du Costa Rica apporte une puissance aromatique remarquable tandis que le cru du Kenya donne tout son équilibre à la liqueur. Le Cognac et le Rhum, ajoutés dans des proportions équilibrées et précises, apportent structure et longueur en bouche à la Liqueur de Café Joseph Cartron. Ce secret de fabrication contribue à développer toute la saveur du café pour faire de cette liqueur un produit d’exception.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les grains de café sont torréfiés et concassés pour les besoins uniques de la Maison Joseph Cartron. Le café et l’alcool surfin sont chargés dans le vase de l’alambic, puis chauffés jusqu’à ce que le mélange entre en légère ébullition. Cette étape est essentielle afin que l’alcool pénètre jusqu’au cœur des grains et qu’il s’emplit des arômes de ceux-ci. Après une journée de macération, on soutire l’infusion qui a eu le temps de prendre la chaude couleur et la saveur du café. Pour une pénétration parfaite de l’alcool dans les grains, ces derniers sont rechargés une seconde fois en alcool, chauffés à nouveau et laissés à macérer une journée. Le chapeau et le col de cygne de l’alambic sont ensuite montés et le mélange est de nouveau 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 de café est appelé esprit de café. Il s’évapore par le col de cygne et se condense dans le serpentin. L’infusion et l’esprit sont ensuite assemblés. L’incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool tandis que l’ajout de Cognac et de Rhum développe toute la saveur du café.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l’oeil : robe noyer foncée au disque cuivré. Reflets dorés sur la paroi du verre. Les larmes sont régulières, généreuses et continues.

Au nez : le nez se montre ouvert, épanoui, aromatique et plaisant avec des nuances de bois fumé et de toasts grillés. Tout en délicatesse et en douceur.

En bouche : l’entrée de bouche est généreuse. La texture enveloppe bien les papilles avec une sensation de torréfaction. La finale est longue avec une noble amertume qui rehausse la persistance.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

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

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

LIQUEUR DE CHATAIGNE JOSEPH CARTRON



Fruit typique de l'hiver, la châtaigne offre toute sa rondeur à la Liqueur de Châtaigne Joseph Cartron. Seules les variétés traditionnelles donnant des fruits plus petits mais plus savoureux sont sélectionnées. Elles restituent toute la douceur sucrée des marrons glacés. Cette liqueur à la saveur persistante constitue un ingrédient indispensable à l'élaboration des cocktails les plus étonnants.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. A ce stade de la fabrication, le Rhum est ajouté : la liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. 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 châtaigne au disque or doré.

Au nez : le nez est frais avec des nuances végétales et des notes de beurre frais. On note une certaine complexité aromatique.

En bouche : l'entrée de bouche est rafraîchissante sans aucune sensation de sucrosité en excès. Bouche ronde et grasse. La finale révèle des notes pâtisseries à la saveur de marron glacé. Persistance entre 8 et 10 caudalies.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

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

COCODY JOSEPH CARTRON



Richesse gourmande de la noix de coco et puissance d'un délicieux Rhum donnent tout son exotisme, sa structure et sa longueur en bouche au Cocody Joseph Cartron. La saveur venue des Caraïbes contenue dans cette liqueur fraîche et douce apporte finesse et élégance aux cocktails tropicaux les plus onctueux.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. A ce stade de la fabrication, le Rhum est ajouté : la liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. 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 brillante, limpide et incolore. Les larmes sont assez soutenues sur le pourtour du disque.

Au nez : le nez se montre épanoui avec des notes exotiques. Sensation de lait de coco.

En bouche : l'entrée de bouche est pure et fraîche avec une belle sensation de douceur et de notes lactiques fraîches et vanillées. On note une certaine finesse et beaucoup d'élégance. La pureté du fruit l'emporte sur l'intensité. Bel équilibre d'ensemble sans lourdeur en fin de bouche. Très belle persistance entre 15 et 20 caudalies.

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

Degré : 21%

Contenance : 70 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

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

LIQUEUR DE CURACAO ORANGE JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Curaçao Orange Joseph Cartron utilise des huiles essentielles d'oranges douces de la variété Para du Brésil et de Floride sélectionnées avec soin au sein des meilleures exploitations. Seuls 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 après distillation donne son caractère exceptionnel à cette liqueur et lui confère toute la rondeur, la douceur et la saveur de l'orange fraîche juste croquée.

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. En effet, 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, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit d'orange. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de l'orange.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe vieil or avec des nuances cuivrées d'une très belle brillance et d'une belle limpidité. Jambage régulier et serré.

Au nez : le nez est frais et pur. Grande intensité aromatique fruitée marquée par des nuances d'écorces d'orange amères.

En bouche : l'attaque en bouche est généreuse, fruitée et fraîche. Remarquable sensation de croquer une orange. L'équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur est parfait. Le final révèle une fine amertume qui réhausse une persistance remarquable.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 35%

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

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



LIQUEUR DE CURACAO RUBIS JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Curaçao Rubis 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 profondeur de la couleur donnera richesse et éclat 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'œil : robe rubis carmin d'une belle brillance et d'une belle limpidité. 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.

Délicieux en cocktail.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE FRUIT DE LA PASSION JOSEPH CARTRON



Au Brésil et aux Antilles, les fruits de la passion sont appréciés pour leurs qualités médicinales mais nous leur préférons leurs qualités gustatives. Très austères à l'extérieur et magnifiquement colorés à l'intérieur, les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Fruit de la Passion Joseph Cartron sont sélectionnés avec soin. Leur qualité restitue à merveille puissance du parfum ainsi que saveur acidulée et sucrée du fruit de la passion. Agréablement pulpée, la liqueur non filtrée permet quant à elle de retrouver toute la riche matière du fruit.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur du fruit de la passion. Aucune filtration n'est effectuée afin de conserver la richesse aromatique du fruit. La pulpe se dépose dans la bouteille : il faut donc l'agiter avant emploi. 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 jaune opaque d'une belle brillance. La viscosité est régulière.

Au nez : la palette aromatique est noble sur un fruit croquant, pur et frais. Sensation de la saveur du jus de fruit frais.

En bouche : la bouche est onctueuse avec une sensation de purée de fruit. Sucrosité discrète avec un final très fruité. Finale de bouche avec une sensation de noble amertume.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 25%

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

Secouer avant utilisation.

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

LIQUEUR DE GINGEMBRE JOSEPH CARTRON



On connaît la réputation du gingembre. Au XVIIIème siècle, elle était telle que Madame du Barry en donnait à chacun de ses amants. Gageons en tout cas qu'ils appréciaient son fameux goût si particulier ! Aujourd'hui, nous utilisons des racines de gingembre de grande qualité provenant de Thaïlande et du Brésil : elles donnent à la Liqueur de Gingembre Joseph Cartron puissance et longueur en bouche ainsi que toute la saveur à la fois épicée et ample de cette racine exotique.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les racines de gingembre sont découpées en fines lamelles ce qui permet une meilleure pénétration de l'alcool. La macération, conduite à froid, dure 4 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'assemblage ainsi obtenu est alors distillé avec soin. A cette étape de la fabrication, le sucre cristallisé est incorporé : il abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur complexe du gingembre. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 translucide, cristalline et brillante.

Au nez : notes épanouies d'épices et de poivre blanc. Touche de foin mouillé frais et de racines.

En bouche : la palette aromatique est surprenante. Notes de terre mouillée. Saveurs épicées et poivrées en rétro olfaction.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal en cuisine.

Degré : 18%

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

LIQUEUR DE GRENADINE JOSEPH CARTRON



La grenade est cultivée depuis plus de 5000 ans en Iran et au Nord de l'Inde. On rapporte même qu'elle était récoltée dans les jardins suspendus de Babylone. Elle fut introduite en Andalousie au VIII^{ème} siècle et elle a bien sûr donné son nom à la ville de Grenade. Symbole de fertilité et de prospérité, les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Grenade Joseph Cartron sont sélectionnés avec soin. Leur qualité restitue parfaitement la saveur de la grenade, à la fois sucrée, acidulée et teintée de notes de fruits rouges.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur de la grenade. 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 rubis clair d'une belle brillance et d'une belle limpidité. Jambage soutenu.

Au nez : le nez est pur, ensoleillé et d'une grande finesse aromatique. Le nez est déterminant au niveau des arômes.

En bouche : bouche moelleuse aux notes fruitées acidulées. La sucrosité est discrète et soutenue par la fraîcheur du fruit. Très belle finale fruitée d'une grande persistance.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

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

IMPERIAL CARTRON



L'Impérial Cartron utilise des huiles essentielles d'écorces d'oranges douces de la variété Para du Brésil et de Floride. Seul le cœur des zestes est conservé dans l'élaboration de ces huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. Mais ce n'est qu'au moment crucial de la distillation que le goût des oranges se développera pleinement pour donner un esprit d'orange particulièrement concentré en saveurs et en parfums. Le Cognac, quant à lui, imprimera corpulence et longueur en bouche à cette liqueur. Une petite quantité de cerise aigre complète cet assemblage équilibré et harmonieux par une touche de délicieuse fraîcheur.

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, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit d'orange. Une quantité parfaite de Cognac est ensuite ajoutée. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de l'orange.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe topaze claire. Jambage serré, confiné et dense.

Au nez : le nez se montre dense avec une sensation de douceur. Très belle complexité aromatique avec des notes d'eau-de-vie, de fleur d'oranger et d'écorces d'orange amère. Grande pureté aromatique et belle noblesse.

En bouche : bouche pleine, généreuse vite rehaussée par la saveur d'écorce d'orange. La sucrosité reste discrète et équilibrée. La finale se montre dense. On sent la persistance d'une eau-de-vie d'une belle provenance.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 40%

Contenance : 70 cl et miniature de 3 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE KIWI JOSEPH CARTRON



C'est de Chine qu'arriveront dans les années 60 les premiers kiwis. Mais ces fruits n'ont véritablement séduit les français qu'à partir des années 80. Leur goût à la fois sucré et acidulé ainsi que le très beau vert de leur chair sont parfaitement restitués dans la Liqueur de Kiwi Joseph Cartron. Sa douceur et sa rondeur se révéleront très étonnantes dans l'élaboration de cocktails délicieux.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. 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 émeraude avec des nuances de jaune. Pourtours du disque jaunâtre.

Au nez : le nez est frais et douxereux. La sucrosité est aromatique avec des notes végétales fines, des nuances de thé vert et de fougère.

En bouche : la bouche est ronde et douce. Sucrosité présente avec une belle finale sur le fruit.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 20%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE LYCHEE JOSEPH CARTRON



Le lychee est originaire de Chine où sa culture est attestée depuis 2000 ans. Ce fruit très juteux, nommé aussi cerise de Chine, a un goût très délicat proche de celui de la rose. La puissance aromatique, l'énergie du fruit ainsi que sa fraîcheur sont très exactement restituées dans la Liqueur de Lychee Joseph Cartron, insolite et étonnante dans la composition de cocktails inédits.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. 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 limpide, incolore, cristalline. Très belle brillance.

Au nez : le nez est ouvert et intense. On reste sur la pureté du fruit avec des nuances de douceur.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse. La finale est fruitée et d'une belle persistance. Notes de roses fanées en final.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 25%

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

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



LIQUEUR DE MANDARINE JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Mandarine Joseph Cartron utilise les meilleures huiles essentielles de mandarine de Sicile, là où la typicité des sols est idéale pour donner les fruits les plus parfumés. La qualité de ces agrumes très doux est d'autant plus essentielle que seule l'écorce du fruit est utilisée pour l'élaboration des huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. La douce amertume des zestes de mandarine se développe grâce à la méthode artisanale de distillation Joseph Cartron. Ainsi, la qualité de cette recette révèle tous les arômes de la mandarine et fait de la Liqueur de Mandarine Joseph Cartron un produit onctueux et fruité.

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 de mandarine 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 de mandarine, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit de mandarine. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de la mandarine.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe capucine dense. Les larmes sont serrées. Densité du sucre.

Au nez : le nez se montre discret avec des notes d'amertume. Frais et fruité avec des sensations d'épices. Grande générosité aromatique.

En bouche : bouche volumineuse. Les saveurs restent sur la chair du fruit. La finale est épicée avec une certaine sucrosité et une sensation de fraîcheur.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 37%

Contenance : 70 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE MANGUE JOSEPH CARTRON



La mangue est originaire du Myanmar (ex-Birmanie) et du Pakistan. Aujourd'hui parmi les fruits les plus consommés au monde, sa chair jaune et juteuse révèle une saveur délicate de pêche et de fleur. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Mangue Joseph Cartron sont sélectionnés avec soin. Leur qualité restitue à merveille la belle couleur dorée ainsi que la saveur exquise de la mangue. Une étonnante note poivrée en arrière-bouche parfait la complexité aromatique de la liqueur. Agréablement pulpée, la liqueur non filtrée permet quant à elle de retrouver toute la matière riche et dorée du fruit.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur de la mangue. 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 jaune claire d'une limpidité légèrement laiteuse. Belle fluidité.

Au nez : le nez se montre très expressif et soutenu par un fruité assez mur. Notes très exotiques.

En bouche : bouche moelleuse à la texture généreuse soutenue par un beau fruité en final. La rétro olfaction est en phase avec le nez. Les notes sont très épanouies et très exotiques.

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

Degré : 25%

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

Secouer avant utilisation.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE MARASQUIN JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Marasquin Joseph Cartron tire son nom des marasques, ces petites cerises amères cultivées en Croatie. Le Kirsch ajouté apporte sa charpente à la liqueur. Ce secret de fabrication contribue à développer toute la saveur du fruit pour faire de cette liqueur un produit d'exception. Très équilibré, légèrement sucré et au goût très prononcé de noyaux de cerise, c'est un produit de choix indispensable à la création de délicieux cocktails et desserts.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. Toutes les opérations sont menées dans le respect du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore et cristalline d'une belle brillance. La viscosité est dense.

Au nez : le nez est épanoui avec des arômes d'amandes amères et de noyaux. Une sensation de menthe fraîche ainsi que des notes de cerises confites complètent le nez.

En bouche : la texture est construite sur un bel équilibre entre sucre et fruit. Sensation de confiture.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

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

LIQUEUR DE MELON JOSEPH CARTRON



Les melons que nous utilisons viennent du terroir le plus réputé, Cavaillon et sa région. Récoltés en arrière-saison lorsqu'ils sont gorgés de soleil et bien mûrs, nous ne sélectionnons que les fruits les plus lourds, c'est-à-dire ceux dont la teneur en sucre est la plus élevée. Une lente macération libérera la saveur onctueuse du fruit, sa fraîcheur synonyme d'été ainsi que sa belle couleur orangée. Grâce à la qualité de notre recette unique, la Liqueur de Melon Joseph Cartron apparaît comme une véritable liqueur d'exception.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. Seule la chair des fruits est conservée, pépins et peau étant soigneusement ôtés de manière à éviter tout goût végétal indésirable. La macération, conduite à froid, dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour se gorger de toute la saveur du melon. L'infusion obtenue est ensuite soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. 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 jaune or pâle d'une belle brillance et d'une belle limpidité. Fluidité après agitation du verre.

Au nez : le nez est intense avec une fraîcheur aromatique et une grande pureté du fruit. Belle définition du fruit sans lourdeur.

En bouche : la bouche montre une sucrosité bien enrobée à la chair du fruit avec une fine amertume en fin de bouche qui rehausse la persistance. Belle rémanence du fruit.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 18%

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

LIQUEUR DE MELON VERT JOSEPH CARTRON



Les melons que nous utilisons sont sélectionnés avec le plus grand soin. Récoltés en arrière-saison lorsqu'ils sont gorgés de soleil et bien mûrs, nous ne sélectionnons que les fruits les plus lourds, c'est-à-dire ceux dont la teneur en sucre est la plus élevée. L'élaboration de la Liqueur de Melon Vert Joseph Cartron est le résultat d'une lente macération des fruits poursuivie par l'ajout d'une petite quantité d'arôme de melon vert. La qualité de cette recette donnera à la liqueur toute la saveur fraîche et unique de ce fruit d'été.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. Seule la chair des fruits est conservée, pépins et peau étant soigneusement ôtés de manière à éviter tout goût végétal indésirable. La macération, conduite à froid, dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour se gorger de toute la saveur du melon vert. L'infusion obtenue est ensuite soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit qui se renforcera encore grâce à l'arôme de melon vert. La liqueur est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. 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 émeraude avec des nuances de jaune.

Au nez : discret avec une sensation de pelures de fruit fraîchement coupé.

En bouche : l'attaque de bouche est ronde et grasse. Finale avec une saveur de sucrosité et de légèreté du fruit frais.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl.

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



LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE ROSE JOSEPH CARTRON



Le goût du pamplemousse rose est très sophistiqué, mariant subtilement sucre et amertume rafraîchissante. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron subissent une sélection draconienne : ils proviennent des meilleurs vergers d'Israël et de Floride là où ils sont gorgés de soleil et de sucre. La qualité des fruits et de la recette donnent toute la saveur, l'arôme et la belle couleur du pamplemousse rose à cette liqueur raffinée très longue en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur du pamplemousse. 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 rose clair à l'aspect laiteux. Jolie fluidité.

Au nez : le nez affiche de la fraîcheur avec des notes de menthe verte et de menthe poivrée. On sent la pureté des pamplemousses élevés à une maturité optimum.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse, ronde, grasse et soutenue par une finale fraîche d'une amertume discrète.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

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

Si une légère décantation est observée au niveau du goulot de la bouteille, elle est normale : il suffit de secouer la bouteille.

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



PARFAIT AMOUR JOSEPH CARTRON



Dans son Traité raisonné de la distillation daté de 1769, Déjean vante les mérites de l'utilisation du cédrat dans le Parfait Amour et déclare : «ceux qui connoîtront un peu la nature du cédrat, conviendront qu'on ne peut pas trouver dans aucun fruit plus de parfum». Bien connue au XVIIIème siècle, cette liqueur enchantait déjà les papilles par sa saveur vive et acidulée. Antérieur à la culture du citron, le cédrat, cultivé sur les rives de la Méditerranée là où il est le plus juteux et le plus aromatique, est réputé pour le parfum agréable de ses zestes. Le Parfait Amour Joseph Cartron, idéal pour réaliser des cocktails frais et légers, leur apportera des notes d'agrumes et de réglisse et une très belle couleur violette.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. Toutes les opérations sont menées dans le respect du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe d'un beau violet au disque bleuté.

Au nez : le nez est ouvert et empreint d'une certaine douceur. Notes de réglisse et d'écorce amère.

En bouche : l'entrée de bouche est chaude et dotée d'une texture assez sirupeuse. La sensation d'écorce amère en final rehausse la persistance.

Délicieux en cocktail.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE PASTÈQUE JOSEPH CARTRON



Plante des climats chauds, la culture de la pastèque est attestée en Egypte ancienne et s'est ensuite répandue autour de la Méditerranée. Appelée également melon d'eau, la pastèque est synonyme d'été, de fraîcheur et fait immédiatement rêver au plaisir enfantin de croquer dans sa chair rouge et juteuse. Une lente macération de la chair des fruits ainsi que la qualité de notre recette originale donneront à la Liqueur de Pastèque Joseph Cartron sa belle couleur rose fuchsia et sa saveur douce et singulière.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération, conduite à froid, dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour se gorger de toute la saveur du fruit. L'infusion obtenue est ensuite soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit qui se renforcera encore grâce à l'arôme de pastèque. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 rose pâle d'intensité moyenne. Fluidité dans le verre et jambage discret.

Au nez : le nez est aérien, aromatique et reste frais avec des notes de bonbon acidulé.

En bouche : belle onctuosité en texture de bouche. Le fruité se montre discret et aérien. La fin de bouche s'accompagne d'une sensation de fine amertume. En finale, sensation de saveur de pépins de pastèque.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



LIQUEUR DE PEPPERMINT BLANC JOSEPH CARTRON



Réalisée à partir de menthe poivrée de Chine et de menthe glaciale, l'huile essentielle de menthe utilisée dans la composition de la Liqueur de Peppermint Blanc Joseph Cartron est entièrement naturelle et dotée d'une grande force aromatique. Le savoir-faire de Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler les différents ingrédients de cette liqueur d'une furieuse fraîcheur, agréablement poivrée et très longue en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La recette mise au point par Joseph Cartron est unique. L'huile essentielle de menthe est mélangée avec l'alcool dans des proportions spécifiques tenues secrètes. Puis l'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la plante aromatique. 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 limpide, incolore et brillante. Assez fluide après agitation et d'une viscosité assez soutenue.

Au nez : le nez est épanoui avec des notes de menthe poivrée. Fraîcheur aromatique avec des notes de menthol et une touche végétale.

En bouche : l'attaque de bouche est franche et dotée d'une texture construite sur la finesse. Aucune saveur sucrée. Bel équilibre d'ensemble avec une sensation de fraîcheur. La finale est d'une bonne persistance. Le menthol l'emporte en fin de bouche.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 24%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE PEPPERMINT VERT JOSEPH CARTRON



Réalisée à partir de menthe poivrée de Chine et de menthe glaciale, l'huile essentielle de menthe utilisée dans la composition de la Liqueur de Peppermint Vert Joseph Cartron est entièrement naturelle et dotée d'une grande force aromatique. Le savoir-faire de Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler les différents ingrédients de cette liqueur d'un beau vert émeraude, furieusement fraîche, agréablement poivrée et très longue en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La recette mise au point par Joseph Cartron est unique. L'huile essentielle de menthe est mélangée avec l'alcool dans des proportions spécifiques tenues secrètes. Puis l'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la plante aromatique. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Elle est alors colorée d'un beau vert profond. 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 : joli vert émeraude. Liqueur assez fluide après agitation. Viscosité assez soutenue.

Au nez : le nez est frais, mentholé et assez aérien.

En bouche : entrée de bouche avec une sensation de fraîcheur de menthol. L'harmonie se montre remarquable. La sucrosité reste discrète en fin de bouche. On trouve un côté frais et mentholé en rétro olfaction.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 21%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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



LIQUEUR DE PISANG JOSEPH CARTRON



Pisang signifie banane en indonésien. La Liqueur de Pisang Joseph Cartron est obtenu à partir d'un assemblage secret d'infusion de bananes vertes originaires d'Indonésie et d'arôme de banane verte. Cette variété à la chair bien blanche est réputée pour son riche goût inimitable. La recette de Joseph Cartron ainsi que la période de macération restituent à merveille tout l'exotisme et le goût du fruit dans cette onctueuse liqueur à la rémanence exceptionnelle et à la magnifique couleur vert émeraude.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération dure jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit qui se renforcera encore grâce à l'arôme de banane verte. Elle est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 vert émeraude clair.

Au nez : plaisant et ouvert. Douceur aromatique avec un fruité envahissant. On retrouve une grande pureté du fruit.

En bouche : l'attaque de bouche est fraîche. On retrouve immédiatement le fruit. La texture est ronde avec un joli gras du fruit. Sucrosité dominante avec une finale assez douce.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 21%

Contenance : 70 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

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.



LIQUEUR DE POMME VERTE JOSEPH CARTRON



Souvent appelée Manzana Verde, notre liqueur est obtenue grâce à l'habile alliance de pommes Granny Smith et Golden Delicious. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Pomme Verte Joseph Cartron sont sélectionnés au sein des meilleurs vergers. Leur qualité restitue parfaitement la délicieuse acidité de la pomme verte. L'utilisation d'une petite quantité de Golden Delicious confère à cette liqueur le bon goût sucré du fruit et une très agréable longueur en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré naturellement sucré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. La liqueur est alors idéalement composée et exprime pleinement la saveur de la pomme verte. Toutes les opérations sont menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore et cristalline d'une belle brillance. Grande fluidité dans le verre.

Au nez : le nez se montre épanoui, expressif et intense. Pureté du fruit avec des sensations de fraîcheur et sans lourdeur. On sent la variété de la pomme derrière la palette aromatique.

En bouche : l'attaque de bouche est fraîche et équilibrée. Aucune sensation de sucrosité. On retrouve la pureté du fruit dans le verger. La finale est pure avec des sensations d'agrumes.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 20%

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

LIQUEUR DE PRUNELLE JOSEPH CARTRON



La prunelle est une petite baie violette qu'on trouve uniquement à l'état sauvage. A pleine maturité, elle devient noire et brillante et est récoltée après les premières gelées dans les campagnes des pays de l'Europe Orientale. Seuls les noyaux entrent dans la fabrication de la Liqueur de Prunelle Joseph Cartron, le goût élégant de leurs amandes lui donnant toute sa typicité. Leur lente macération ainsi que la qualité de la recette Joseph Cartron restituent toute la saveur si particulière de la prunelle. La douceur des noyaux donne toute son authenticité et sa finesse à cette liqueur de tradition bourguignonne.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La chair des prunelles est méticuleusement retirée, puis les noyaux sont rigoureusement brossés et séchés. Les cuves sont chargées d'un tiers de noyaux et de deux tiers d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure environ 6 mois jusqu'à ce que le mélange soit parfait. C'est le temps minimum nécessaire à l'alcool pour pénétrer l'amande du noyau, en capturer tout son arôme et prendre sa belle couleur mordorée. L'infusion obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du noyau. 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 : jolie robe jaune or pâle d'une belle brillance. Jambage soutenu. Liqueur onctueuse après agitation.

Au nez : le nez est sur le noyau. Sensation de chaleur aromatique. Liqueur très fine, très délicate où la palette aromatique se montre remarquable.

En bouche : l'entrée de bouche est généreuse, ronde, franche et dotée d'une sucrosité discrète. En rétro olfaction, on retrouve la saveur persistante du noyau. Longueur en bouche exceptionnelle.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

A servir en digestif à température ambiante.

Degré : 40%

Contenance : 70 cl et miniature de 3 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES

LIQUEUR DE TRIPLE SEC JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron utilise des huiles essentielles d'oranges douces (Para du Brésil et de Floride) et d'oranges amères (Bigarade de Côte d'Ivoire et de Sicile) toutes 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'assemblage harmonieux des deux variétés de fruits ainsi que le caractère traditionnel de la recette assurent une concentration extrême d'esprit d'orange d'une rare intensité et permettent de restituer la saveur singulière de l'orange amère.

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. En effet, 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, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit d'orange. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de l'orange.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore, cristalline d'une belle brillance. Les larmes sont fines sur la paroi du verre. Viscosité très dense.

Au nez : frais et assez aérien avec une certaine élégance et une certaine finesse. Le nez reste discret avec une grande perception d'écorce d'orange.

En bouche : la texture en bouche se montre ronde et grasse. Belle harmonie d'ensemble entre sucrosité, écorce d'orange et puissance. Beaucoup de finesse et une persistance exceptionnelle en rétro olfaction.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 40%

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

LIQUEUR DE VANILLE JOSEPH CARTRON



Les Espagnols découvrent la vanille en Amérique au début du XVIème siècle et la rapportent en Europe où elle connaîtra un engouement extraordinaire notamment sous le règne de Louis XIV. Pour obtenir des gousses riches en arômes, la culture de cette épice millénaire nécessite des soins constants ce qui en fait l'un des produits agricoles les plus chers au monde. La vanille que nous sélectionnons vient des meilleures plantations de Madagascar, pays réputé pour l'excellence de sa production. Les gousses chargées de parfum offrent à la Liqueur de Vanille Joseph Cartron toute la puissance de goût, la suavité et la rondeur indispensables à la réalisation des meilleurs cocktails.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération des gousses de vanille dans l'alcool dure jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la vanille. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Toutes ces opérations, menées de façon artisanale, ont permis de trouver la proportion parfaite de sucre qui développera pleinement le goût du fruit. 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 : belle robe acajou foncé. Disque jaunâtre. Paroi du verre avec des nuances ambrées. Le jambage est assez soutenu.

Au nez : le nez est assez ouvert avec des notes de crème pâtissière infusée avec les gousses de vanille. Bonne douceur aromatique.

En bouche : la bouche est suave et dotée d'une texture grasse, ronde. La finale est fraîche et pure avec une saveur briochée. Aucune lourdeur en fin de bouche.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 20%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES