

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