

# 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