

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