

GUIGNOLET KIRSCH JOSEPH CARTRON



Un équilibre subtil entre moelleux et fraîcheur, voilà tout le secret du Guignolet Kirsch Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les mêmes producteurs depuis plusieurs générations fournissent à Joseph Cartron deux variétés minutieusement sélectionnées : la cerise noire de la variété Chalonnaise et la cerise aigre de la variété Montmorency. Dosées dans des proportions égales, la première donne de la rondeur tandis que la seconde apporte la fraîcheur du fruit frais. L'ajout de Kirsch amène profondeur et longueur en bouche à cet apéritif.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente d'une petite quantité de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des cerises. Enfin, l'ajout de Kirsch parfait le mélange. 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 brique orangée. La viscosité s'avère discrète sur la paroi du verre. Fluidité et belle brillance.

Au nez : ouvert et plaisant. Sensation de noyau de cerise avec des notes de pâte d'amande.

En bouche : la bouche est pleine, grasse et ronde. Bel équilibre entre fraîcheur et moelleux. On trouve des notes de clafoutis aux cerises avec noyaux. Saveur briochée en fin de bouche. Belle longueur entre 10 et 15 caudalies.

A servir à l'apéritif sur glace, à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Degré : 15%

Contenance : 100 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES