

# 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.

