

LIQUEUR DE BANANE JOSEPH CARTRON



Les bananes auraient été cultivées pour la première fois en Nouvelle-Guinée il y a 1000 ans. Les variétés que nous consommons aujourd'hui ont été élaborées au fil des siècles. Seules les bananes en provenance d'Equateur, les meilleures, entrent dans l'élaboration de la Liqueur de Banane Joseph Cartron. Cette variété bien jaune et de forme très arquée est réputée pour la qualité de sa chair et pour son goût riche et inimitable. La période de macération restitue à merveille tout l'exotisme et la saveur du fruit dans cette onctueuse liqueur à la rémanence exceptionnelle.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

La macération de la pulpe de banane dans l'alcool dure jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Toutes ces opérations, menées de façon artisanale, ont permis de trouver la proportion parfaite de sucre qui développera pleinement le goût du fruit. 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 jaune pâle aux reflets brillants.

Au nez : plaisant et ouvert. Douceur aromatique avec un fruité envahissant. On retrouve une grande pureté du fruit.

En bouche : l'attaque de bouche est fraîche. On retrouve immédiatement le fruit. La texture est ronde avec un joli gras du fruit. Sucrosité dominante avec une finale assez douce.

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