

LIQUEUR DE CHATAIGNE JOSEPH CARTRON



Fruit typique de l'hiver, la châtaigne offre toute sa rondeur à la Liqueur de Châtaigne Joseph Cartron. Seules les variétés traditionnelles donnant des fruits plus petits mais plus savoureux sont sélectionnées. Elles restituent toute la douceur sucrée des marrons glacés. Cette liqueur à la saveur persistante constitue un ingrédient indispensable à l'élaboration des cocktails les plus étonnants.

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. A ce stade de la fabrication, le Rhum est ajouté : la liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. 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 chêne au disque or doré.

Au nez : le nez est frais avec des nuances végétales et des notes de beurre frais. On note une certaine complexité aromatique.

En bouche : l'entrée de bouche est rafraîchissante sans aucune sensation de sucrosité en excès. Bouche ronde et grasse. La finale révèle des notes pâtisseries à la saveur de marron glacé. Persistance entre 8 et 10 caudalies.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES