

LIQUEUR DE GINGEMBRE JOSEPH CARTRON



On connaît la réputation du gingembre. Au XVIIIème siècle, elle était telle que Madame du Barry en donnait à chacun de ses amants. Gageons en tout cas qu'ils appréciaient son fameux goût si particulier ! Aujourd'hui, nous utilisons des racines de gingembre de grande qualité provenant de Thaïlande et du Brésil : elles donnent à la Liqueur de Gingembre Joseph Cartron puissance et longueur en bouche ainsi que toute la saveur à la fois épicée et ample de cette racine exotique.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les racines de gingembre sont découpées en fines lamelles ce qui permet une meilleure pénétration de l'alcool. La macération, conduite à froid, dure 4 semaines jusqu'à ce que le mélange soit parfait. L'assemblage ainsi obtenu est alors distillé avec soin. A cette étape de la fabrication, le sucre cristallisé est incorporé : il abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur complexe du gingembre. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. 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 translucide, cristalline et brillante.

Au nez : notes épanouies d'épices et de poivre blanc. Touche de foin mouillé frais et de racines.

En bouche : la palette aromatique est surprenante. Notes de terre mouillée. Saveurs épicées et poivrées en rétro olfaction.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal en cuisine.

Degré : 18%

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