

CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Les vignerons bourguignons avaient l'habitude de planter cette variété de pêcher au milieu de leurs vignobles afin de prévenir certaines maladies qui attaquaient les pieds de vigne. Aujourd'hui, les fruits sélectionnés pour la fabrication de la Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron sont cultivés sur les terres voisines du vignoble des Hautes Côtes de Bourgogne. Ces petites pêches à chair blanche marbrée de rose apportent à cette crème de fruits sa belle couleur dorée ainsi qu'une puissance aromatique sans équivalent.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération est conduite à froid et dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes de la pêche soient parfaitement transférés sur l'alcool. La durée de macération est essentielle. Elle permet de préserver la chair délicate de ces fruits fragiles et elle donne à l'alcool le temps nécessaire pour pénétrer jusqu'aux noyaux libérant ainsi tous leurs parfums. Seule cette méthode permettra à la pêche de vigne de développer pleinement tous ses arômes riches et complexes. 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. 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 dorée d'une très belle brillance. Grande fluidité et larmes serrées.

Au nez : pur, ouvert et épanoui. Aucune surprise sur l'excellente origine du fruit. Le nez est très élégant, c'est celui du fruit frais.

En bouche : la bouche est ronde, grasse et dotée d'une texture riche avec en rétro-olfaction la pureté du fruit. Très bonne persistance entre 10 à 15 caudalies.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Pêche Royale : 1/5 de Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver au frais après ouverture si la bouteille doit rester ouverte pendant plusieurs mois.

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

