

IMPERIAL CARTRON



L'Impérial Cartron utilise des huiles essentielles d'écorces d'oranges douces de la variété Para du Brésil et de Floride. Seul le cœur des zestes est conservé dans l'élaboration de ces huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. Mais ce n'est qu'au moment crucial de la distillation que le goût des oranges se développera pleinement pour donner un esprit d'orange particulièrement concentré en saveurs et en parfums. Le Cognac, quant à lui, imprimera corpulence et longueur en bouche à cette liqueur. Une petite quantité de cerise aigre complète cet assemblage équilibré et harmonieux par une touche de délicieuse fraîcheur.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les huiles essentielles d'oranges et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic. Puis, celui-ci est monté et le mélange chauffé. L'alambic utilisé par Joseph Cartron est une poire à parfum : sa forme spécifique permet d'accentuer la concentration des arômes. Une partie des vapeurs monte et se condense au contact des parois encore froides du chapeau, puis retourne sous forme liquide au fond de l'alambic se charger davantage en arômes. Ce phénomène se répète jusqu'au réchauffement des parois hautes de l'alambic. L'alcool chargé des arômes d'orange, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit d'orange. Une quantité parfaite de Cognac est ensuite ajoutée. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de l'orange.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe topaze claire. Jambage serré, confiné et dense.

Au nez : le nez se montre dense avec une sensation de douceur. Très belle complexité aromatique avec des notes d'eau-de-vie, de fleur d'oranger et d'écorces d'orange amère. Grande pureté aromatique et belle noblesse.

En bouche : bouche pleine, généreuse vite rehaussée par la saveur d'écorce d'orange. La sucrosité reste discrète et équilibrée. La finale se montre dense. On sent la persistance d'une eau-de-vie d'une belle provenance.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 40%

Contenance : 70 cl et miniature de 3 cl.

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



1882

NUITS-SAINT-GEORGES