

LIQUEUR DE GRENADE JOSEPH CARTRON



La grenade est cultivée depuis plus de 5000 ans en Iran et au Nord de l'Inde. On rapporte même qu'elle était récoltée dans les jardins suspendus de Babylone. Elle fut introduite en Andalousie au VIIIème siècle et elle a bien sûr donné son nom à la ville de Grenade. Symbole de fertilité et de prospérité, les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Grenade Joseph Cartron sont sélectionnés avec soin. Leur qualité restitue parfaitement la saveur de la grenade, à la fois sucrée, acidulée et teintée de notes de fruits rouges.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur de la grenade. 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 rubis clair d'une belle brillance et d'une belle limpidité. Jambage soutenu.

Au nez : le nez est pur, ensoleillé et d'une grande finesse aromatique. Le nez est déterminant au niveau des arômes.

En bouche : bouche moelleuse aux notes fruitées acidulées. La sucrosité est discrète et soutenue par la fraîcheur du fruit. Très belle finale fruitée d'une grande persistance.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

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