

COMMUNIQUE DE PRESSE

Tendance été 2013

Nuits-Saint-Georges, le 17 Juin 2013

COCKTAILS et TERRASSES ENSOLEILLES by JOSEPH CARTRON

Eté 2013 - Envies de soleil et d'émotion, de plaisirs et d'instantanés simples, de notes conviviales et originales, deux architectes du goût, le distillateur Liquoriste Joseph Cartron et Joseph Akhavan- barman à la Conserverie, vous invitent à partager cinq cocktails frais, passionnément été.



FIGRANAGA

45ml Tequila Reposado 100% Agave
15ml Triple Sec Joseph Cartron
10ml Liqueur de Grenade Joseph Cartron
15ml Malbec
20ml citron vert pressé
1 petite cuillère de confiture de figue

Méthode : Shaker énergiquement l'ensemble des ingrédients puis versez les dans un verre type verre à cocktail margarita.

Décoration : Givrer préalablement le verre au sel pimenté

Note Gustative Joseph Akhavan : Le vin apporte une note plus ronde à cette variante de la Margarita. Frais et acidulé, ce cocktail estival, légèrement fruité par la liqueur de Grenade est très agréable en apéritif comme en début de soirée.



SUMMER PUNCH

Pour 10 personnes (dans un Punchbowl)

1 bouteille de Riesling
5cl Liqueur de Marasquin Joseph Cartron
10cl Liqueur de Gingembre Joseph Cartron
10cl Limoncello di Sorrento Strega
5 mandarines coupées en tranches (ou 3 Oranges)
Quelques morceaux d'ananas frais
20 framboises fraîches

Méthode : Préparation directe dans un PunchBowl, placer au Frais, puis servir ce cocktail très frais dans des petites tasses.

Décoration : Fruits du punchbowl

Note Gustative Joseph Akhavan : Idéal pour une soirée pour entre amis, ce cocktail doux à partager délivre des notes très fraîches poivrées de gingembre.



FRESH PINK COOLER

70ml vin rosé frais
15ml Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron
10ml Crème de Cassis Double Crème Joseph Cartron
Quelques gouttes de Tabasco
10ml Campari
20ml citron jaune pressé

Méthode : Dans une petite timbale en inox sur glace pilée verser successivement les ingrédients puis tourner avec une cuillère.

Décoration : Tête de menthe, petit piment rouge oiseau, tranche de citron jaune et fruits rouges de saison.

Note Gustative Joseph Akhavan : Idéal apéro sous le soleil, ce cocktail aux tonalités très fraîches et fruitées par l'acidulé des agrumes est légèrement épicé.



IMPERIAL FIZ

45ml Gin
10ml d'Impérial Cartron Triple Orange au Cognac
20ml citron jaune pressé
5ml sirop de sucre
2 petites tranches de gingembre
15ml Syrah
5 graines de carvi concassées
Compléter de bière IPA bien fraîche.

Méthode : Préparation au shaker (sauf la bière et le vin) puis servir dans un verre type highball ou verre à bière sur glaçons.

Décoration : Graines de carvi concassées et gingembre confit

Note Gustative Joseph Akhavan : Ce cocktail aux notes salées apportées par le carvi est original par sa fraîcheur et ses alliances légèrement poivrées, par le piquant du gingembre et sa pointe d'amertume délivrée par la bière.



BLUEBERRY SUMMER CRUSH

50ml Pimm's
10ml Crème de Myrtille de Montagne Joseph Cartron
10 Feuilles de menthe
15ml citron jaune pressé
Compléter de bière blanche fraîche

Méthode : Au Shaker (tous les ingrédients sauf la bière)
Verser dans un verre type highball ou verre à bière sur glace pilée. Compléter de bière blanche.

Décoration : Une tête de menthe, une tranche de citron jaune et quelques myrtilles

Note Gustative Joseph Akhavan : Frais et légèrement citronné, ce cocktail de fin de journée éveille une pointe d'amertume délivrée par la bière.

A propos de Joseph CARTRON : www.cartron.fr



Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une gamme étendue alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits Rouges, le Marc et la Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de fruits, la variété de ses Liqueurs Grande Tradition, ses apéritifs de Bourgogne et son Crémant de Bourgogne.

Distribuée en France et dans 45 pays à l'international, la Maison Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne.

Pour plus d'information, demandes de visuels haute définition contacter :

Equilibre : Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - florence.dapoigny@sfr.fr