

CRÈME DE MYRTILLE DE MONTAGNE JOSEPH CARTRON



Symbole de la végétation des montagnes, nos myrtilles sont récoltées à une altitude variant de 800 à 1000 mètres là où elles se développent pleinement. Les baies utilisées par Joseph Cartron sont cueillies à la main et subissent une sélection drastique. Nous demandons des échantillons de fruits des différentes zones de culture pour ne retenir que les plus aromatiques. Puis, les restes de feuilles et de branchages sont éliminés pour ne conserver que le fruit. Cette méthode intransigeante représente l'unique garantie pour obtenir des fruits parfaits, savoureux et aromatiques qui offriront à la Crème de Myrtille de Montagne Joseph Cartron une agréable note sauvage.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes de la myrtille soient parfaitement transférés sur l'alcool. 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. La crème est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. 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 opaque avec des nuances rubis bigarreau. Après agitation, la viscosité est assez soutenue sur la paroi du verre.

Au nez : le nez se montre discret avec des nuances de douceur et de fruits confits. Grande concentration aromatique du fruit après agitation du verre.

En bouche : la bouche est équilibrée avec une sensation de croquer le fruit. Sucrosité et fraîcheur du fruit sont bien équilibrées.

La longueur en bouche est de 7 à 8 caudalies.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Myrtille Royale : 1/5 de Crème de Myrtille de Montagne 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.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES