

# GUIGNOLET JOSEPH CARTRON



Créé à partir de petites cerises, les guignes, les religieuses bénédictines d'Anjou sont les premières à produire du Guignolet dans la première moitié du XVIIIème siècle. La recette se diffusera ensuite à la Bourgogne à partir du XIXème siècle. Aujourd'hui, la sélection des cerises et leur assemblage garantit fraîcheur et vivacité au Guignolet Joseph Cartron. Deux variétés soigneusement choisies entrent dans sa composition : la cerise noire Burlat et la cerise aigre Montmorency. Dosées dans des proportions égales, la première donne corps et rondeur à l'apéritif tandis que la seconde lui apporte toute l'énergie et la fraîcheur du fruit frais.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, 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 des cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente d'une petite quantité de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur des cerises. 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 aux nuances tuilées. Belle brillance avec un pourtour de disque légèrement brique. Assez fluide. L'effet de capillarité est assez soutenu.

Au nez : aromatique marqué par le noyau frais.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse. La pureté du fruit domine sans aucune agressivité. Très belle vivacité en fin de bouche donnant une sensation de fraîcheur. La finale est très gourmande : on croque la chair du fruit frais sans impression pâteuse ou lourde.

A servir à l'apéritif sur glace, à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Degré : 16%

Contenance : 3 cl et 70 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