

LIQUEUR DE SUREAU JOSEPH CARTRON



Dès l'Antiquité, les vertus médicinales du sureau sont largement reconnues en Occident puis en Orient où la plante est à la fois utilisée pour ses grappes de baies noires, ses fleurs blanches, ses feuilles et même son écorce. Ce sont les fleurs, sans aucun doute la partie la plus aromatique de la plante, qui entrent dans la composition de l'extrait utilisé pour élaborer la Liqueur de Sureau Joseph Cartron. Sélectionnées en Autriche et en Hongrie où la qualité de leur culture est optimale, les fleurs parfumées confèrent à la liqueur ses notes de fruits agréablement acidulés, ainsi que son caractère frais, gourmand et délicatement floral.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Au contact des fleurs fraîches de sureau, l'eau se charge de leur délicat parfum. L'infusion obtenue est alors soutirée. Du sucre cristallisé est ajouté avant que le mélange ne soit chauffé afin d'obtenir, par évaporation naturelle de l'eau, un jus concentré très aromatique. Cet extrait est additionné d'alcool surfin dans des proportions spécifiques. Enfin, l'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du sureau. La liqueur est alors idéalement équilibrée et s'exprime pleinement. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est cristalline avec des reflets jaunes. La brillance est annonciatrice d'une belle fraîcheur aromatique en bouche. Disque lumineux avec une viscosité très marquée sur le pourtour du verre.

Au nez : le nez, d'une élégance remarquable, est délicat, subtil et très expressif. On retrouve la finesse aromatique des fleurs blanches.

En bouche : l'attaque est douce et ronde et se poursuit par une bouche à la texture très pure, très fraîche. La sucrosité est discrète. La finale est subtilement florale avec des notes de fruits acidulés. Très belle persistance en bouche.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 20%

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