

LIQUEUR DE MANDARINE JOSEPH CARTRON



La Liqueur de Mandarine Joseph Cartron utilise les meilleures huiles essentielles de mandarine de Sicile, là où la typicité des sols est idéale pour donner les fruits les plus parfumés. La qualité de ces agrumes très doux est d'autant plus essentielle que seule l'écorce du fruit est utilisée pour l'élaboration des huiles essentielles, les peaux blanches amères étant méticuleusement retirées. La douce amertume des zestes de mandarine se développe grâce à la méthode artisanale de distillation Joseph Cartron. Ainsi, la qualité de cette recette révèle tous les arômes de la mandarine et fait de la Liqueur de Mandarine Joseph Cartron un produit onctueux et fruité.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le procédé utilisé est totalement artisanal et révèle le savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron. Les huiles essentielles de mandarine et l'alcool surfin sont chargés dans le vase de l'alambic. Puis, celui-ci est monté et le mélange chauffé. L'alambic utilisé par Joseph Cartron est une poire à parfum : sa forme spécifique permet d'accentuer la concentration des arômes. Une partie des vapeurs monte et se condense au contact des parois encore froides du chapeau, puis retourne sous forme liquide au fond de l'alambic se charger davantage en arômes. Ce phénomène se répète jusqu'au réchauffement des parois hautes de l'alambic. L'alcool chargé des arômes de mandarine, en s'évaporant et après passage dans le col de cygne et le condenseur de l'alambic, constitue l'esprit de mandarine. L'incorporation lente de sucre cristallisé à cet esprit abaisse naturellement la teneur en alcool et développe toute la saveur fruitée de la mandarine.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe capucine dense. Les larmes sont serrées. Densité du sucre.

Au nez : le nez se montre discret avec des notes d'amertume. Frais et fruité avec des sensations d'épices. Grande générosité aromatique.

En bouche : bouche volumineuse. Les saveurs restent sur la chair du fruit. La finale est épicée avec une certaine sucrosité et une sensation de fraîcheur.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 37%

Contenance : 70 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES