

CRÈME DE FRAMBOISE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Profondeur de la couleur, finesse, rondeur et longueur en bouche font de la Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron un produit unique. Nos producteurs de fruits, installés sur le territoire des Hautes Côtes de Bourgogne à moins de 20 km de Nuits Saint Georges, sont les mêmes depuis plusieurs générations. L'excellence de cette recette exige le délicat assemblage des variétés Lloyd George et Rose de Plombières. Le mélange de ces petites baies fragiles garantit l'authenticité gustative de cette crème de fruits.

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 environ 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes de la framboise 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 rubis cerise. Bonne fluidité avec un effet de capillarité soutenu.

Au nez : très exaltant sur une grande pureté de fruit frais. Le nez est doté d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur aromatique. Sensation de croquer le fruit mur.

En bouche : l'entrée de bouche est suave et concentrée. La texture est ronde. Sensation de concentré du fruit, finesse et longueur en bouche. Bonne persistance entre 10 et 15 caudalies. La fin de bouche reste très élégante. Aucune sensation de sucrosité en fin de bouche, le fruit l'emporte.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Framboise Royale : 1/5 de Crème de Framboise de Bourgogne 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