

CRÈME DE FRAISE DES BOIS JOSEPH CARTRON



Véritable trésor des sous-bois, les fraises des bois aiment à se développer à l'ombre sous les arbres. Ces petits fruits rares, exquis et très parfumés offrent à la Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron une délicieuse note sauvage et champêtre. Pour un arôme plus riche et un goût plus affirmé, Joseph Cartron mélange les fraises des bois sélectionnées avec des fraises de Plougastel réputées pour leur parfum et leur puissance en bouche.

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 des fraises 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 brique soutenue. La fluidité est assez marquée après agitation. La viscosité se montre discrète avec un jambage assez soutenu.

Au nez : plaisant et doté d'arômes de confiture. Notes d'épices douces. La palette aromatique reste discrète et plutôt concentrée sur le fruit.

En bouche : la bouche est sirupeuse mais vite reliée par une sensation de fruits confits. Le moelleux domine sur l'ensemble de la bouche.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Fraise Royale : 1/5 de Crème de Fraise des Bois 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