

CRÈME DE MÛRE DES RONCIERES JOSEPH CARTRON



Dernier fruit rouge de l'été, les mûres sauvages savent se faire attendre et sont récoltées à pleine maturité ce qui garantit l'authenticité de goût de cette crème de fruits. Joseph Cartron s'attache à n'utiliser que des mûres sauvages qui, contrairement aux fades variétés de culture, sont les seules à détenir un réel pouvoir gustatif. Les fruits sélectionnés donnent à la Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron cette douceur acidulée si particulière aux mûres sauvages cueillies au bord des chemins de notre enfance.

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 de la mûre 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 soutenu au disque jeune légèrement bleuté. Jambage dense.

Au nez : frais et doté d'une belle puissance aromatique. Belle perception du fruit sans aucune évolution. Belles notes de douceur.

En bouche : l'attaque est pure et sirupeuse. La texture se montre équilibrée. Puissance aromatique et belle persistance, le fruit est très dense. La rétro-olfaction confirme le nez. Finale épicée avec des notes d'épices douces.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Mûre Royale : 1/5 de Crème de Mûre des Roncières 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