

EAU-DE-VIE DE QUETSCHÉ JOSEPH CARTRON



Chez Joseph Cartron, la sélection rigoureuse des fruits contribue à donner tout son caractère exceptionnel aux eaux-de-vie. Typiquement alsacienne, la quetsche est une grosse prune oblongue violette qui peut être récoltée jusqu'à mi-octobre. La chair dorée des fruits est à la fois sucrée et acidulée ce qui confère à la Quetsche Joseph Cartron une saveur rustique. Eau-de-vie dotée d'une longueur en bouche et d'une puissance aromatique remarquables, un litre d'Eau-de-vie de Quetsche Joseph Cartron exige 10kg de fruits pour sa production.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les trois étapes fondamentales, fermentation, distillation et vieillissement, sont conduites avec grand soin. La distillation s'effectue en alambic traditionnel de cuivre, et seul le cœur de la distillation est conservé. Un vieillissement de quelques années apporte rondeur et harmonie à cette eau-de-vie d'exception. Le savoir-faire de Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler les différents lots provenant de plusieurs années. L'assemblage de ces alcools singuliers se fait uniquement au palais pour former une eau-de-vie sans équivalent.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore, cristalline et très brillante. Viscosité soutenue. Les larmes sont serrées sur la paroi du verre.

Au nez : les arômes sont discrets et lactés. Palette aromatique généreuse et chaude.

En bouche : l'attaque se montre chaude et généreuse. La texture est riche. Notes épicées données par la chaleur du produit.

A servir en digestif à une température de 6°C, (celle du réfrigérateur).

Degré : 45%

Contenance : 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.

