

LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE ROSE JOSEPH CARTRON



Le goût du pamplemousse rose est très sophistiqué, mariant subtilement sucre et amertume rafraîchissante. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron subissent une sélection draconienne : ils proviennent des meilleurs vergers d'Israël et de Floride là où ils sont gorgés de soleil et de sucre. La qualité des fruits et de la recette donnent toute la saveur, l'arôme et la belle couleur du pamplemousse rose à cette liqueur raffinée très longue en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool que nous sélectionnons est neutre ce qui évite les goûts parasites indésirables : ainsi, toute la complexité du goût des fruits pourra se déployer. Le sucre cristallisé est ensuite incorporé. Il se dissout lentement ce qui abaissera naturellement la teneur en alcool et développera la saveur du fruit. La liqueur est alors idéalement équilibrée et exprime pleinement la saveur du pamplemousse. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner à cette liqueur une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe rose clair à l'aspect laiteux. Jolie fluidité.

Au nez : le nez affiche de la fraîcheur avec des notes de menthe verte et de menthe poivrée. On sent la pureté des pamplemousses élevés à une maturité optimum.

En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse, ronde, grasse et soutenue par une finale fraîche d'une amertume discrète.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Degré : 18%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Si une légère décantation est observée au niveau du goulot de la bouteille, elle est normale : il suffit de secouer la bouteille.

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

