

## COMMUNIQUE DE PRESSE

*Tendance été 2013*

Nuits-Saint-Georges, le 17 Juin 2013

### *COCKTAILS et TERRASSES ENSOLEILLES by JOSEPH CARTRON*

**Eté 2013 - Envies de soleil et d'émotion, de plaisirs et d'instantanés simples, de notes conviviales et originales, deux architectes du goût, le distillateur Liquoriste Joseph Cartron et Joseph Akhavan- barman à la Conserverie, vous invitent à partager cinq cocktails frais, passionnément été.**



#### FIGRANAGA

45ml Tequila Reposado 100% Agave  
15ml Triple Sec Joseph Cartron  
10ml Liqueur de Grenade Joseph Cartron  
15ml Malbec  
20ml citron vert pressé  
1 petite cuillère de confiture de figue

*Méthode :* Shaker énergiquement l'ensemble des ingrédients puis versez les dans un verre type verre à cocktail margarita.

*Décoration :* Givrer préalablement le verre au sel pimenté

*Note Gustative Joseph Akhavan :* Le vin apporte une note plus ronde à cette variante de la Margarita. Frais et acidulé, ce cocktail estival, légèrement fruité par la liqueur de Grenade est très agréable en apéritif comme en début de soirée.



#### SUMMER PUNCH

Pour 10 personnes (dans un Punchbowl)

1 bouteille de Riesling  
5cl Liqueur de Marasquin Joseph Cartron  
10cl Liqueur de Gingembre Joseph Cartron  
10cl Limoncello di Sorrento Strega  
5 mandarines coupées en tranches (ou 3 Oranges)  
Quelques morceaux d'ananas frais  
20 framboises fraîches

*Méthode :* Préparation directe dans un PunchBowl, placer au Frais, puis servir ce cocktail très frais dans des petites tasses.

*Décoration :* Fruits du punchbowl

*Note Gustative Joseph Akhavan :* Idéal pour une soirée pour entre amis, ce cocktail doux à partager délivre des notes très fraîches poivrées de gingembre.



## FRESH PINK COOLER

70ml vin rosé frais  
15ml Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron  
10ml Crème de Cassis Double Crème Joseph Cartron  
Quelques gouttes de Tabasco  
10ml Campari  
20ml citron jaune pressé

*Méthode* : Dans une petite timbale en inox sur glace pilée verser successivement les ingrédients puis tourner avec une cuillère.

*Décoration* : Tête de menthe, petit piment rouge oiseau, tranche de citron jaune et fruits rouges de saison.

*Note Gustative Joseph Akhavan* : Idéal apéro sous le soleil, ce cocktail aux tonalités très fraîches et fruitées par l'acidulé des agrumes est légèrement épicé.



## IMPERIAL FIZ

45ml Gin  
10ml d'Impérial Cartron Triple Orange au Cognac  
20ml citron jaune pressé  
5ml sirop de sucre  
2 petites tranches de gingembre  
15ml Syrah  
5 graines de carvi concassées  
Compléter de bière IPA bien fraîche.

*Méthode* : Préparation au shaker (sauf la bière et le vin) puis servir dans un verre type highball ou verre à bière sur glaçons.

*Décoration* : Graines de carvi concassées et gingembre confit

*Note Gustative Joseph Akhavan* : Ce cocktail aux notes salées apportées par le carvi est original par sa fraîcheur et ses alliances légèrement poivrées, par le piquant du gingembre et sa pointe d'amertume délivrée par la bière.



## BLUEBERRY SUMMER CRUSH

50ml Pimm's  
10ml Crème de Myrtille de Montagne Joseph Cartron  
10 Feuilles de menthe  
15ml citron jaune pressé  
Compléter de bière blanche fraîche

*Méthode :* Au Shaker (tous les ingrédients sauf la bière)  
Verser dans un verre type highball ou verre à bière sur glace pilée. Compléter de bière blanche.

*Décoration :* Une tête de menthe, une tranche de citron jaune et quelques myrtilles

*Note Gustative Joseph Akhavan :* Frais et légèrement citronné, ce cocktail de fin de journée éveille une pointe d'amertume délivrée par la bière.

**A propos de Joseph CARTRON : [www.cartron.fr](http://www.cartron.fr)**



Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une gamme étendue alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits Rouges, le Marc et la Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de fruits, la variété de ses Liqueurs Grande Tradition, ses apéritifs de Bourgogne et son Crémant de Bourgogne.

Distribuée en France et dans 45 pays à l'international, la Maison Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne.

**Pour plus d'information, demandes de visuels haute définition contacter :**

**Equilibre :** Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - [florence.dapoigny@sfr.fr](mailto:florence.dapoigny@sfr.fr)