



## COMMUNIQUE DE PRESSE

*Nouvelle collection/ Nouveaux produits*

Nuits-Saint-Georges, le 12 Juin 2013.

# NOUVEAU

## Les Liqueurs de « T » Joseph Cartron

Audace et Art du Goût

Joseph Cartron, le célèbre distillateur liquoriste et créateur de saveurs implanté à Nuits-Saint-Georges, nous surprend. Il signe un accord prestigieux, subtil et complexe, un voyage authentique avec sa nouvelle collection « T » de Joseph Cartron.



Liqueur de Thé Rooibos



Liqueur de Thé Noir Fumé



Liqueur de Thé Vert Maté

« Novatrices, ces trois liqueurs de thés aux émotions organoleptiques pures, ont nécessité de longs mois de recherche à notre laboratoire de saveurs. Il a donné naissance à une gamme de thés raffinée, aux associations sophistiquées très différentes, surprenant les papilles des plus grands amateurs de thé, barmen et chefs. Ces Liqueurs de Thés Joseph Cartron aux architectures puissantes et équilibrées seront dévoilées à l'occasion de Cocktail Spirit et Vinexpo 2013, accompagnées d'une carte de six cocktails aux notes inédites et élégantes réalisés par le globetrotter mixologiste Joseph Akhavan. » explique Judith Cartron, Président de Joseph Cartron.

### Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron

La sélection des meilleures écorces de l'arbuste Rooibos légèrement fermentées en provenance exclusive d'Afrique du Sud signe la personnalité suave, onctueuse et épicée de la **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron** à la robe chêne clair acajou. Unique, elle nous délivre des arômes de vanille, de caramel et de guimauve. Ses notes épicées d'une belle persistante évoquent en fin de bouche le côté fleuri d'un théier bien mûr.



### Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron

La variété Imperial Or, une des plus savoureuses sélections de thé noir fumé de Chine sélectionnée par Joseph Cartron, se compose de jeunes feuilles entières intactes de thé Lapsang Souchong cueillies tardivement, fumées au bois d'épicéa puis subtilement assemblées au séchage de fleurs de jasmin. Innovante, typique et authentique, la noblesse de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron** à la robe cuivrée et aux notes de thé puissantes légèrement tanniques est une invitation à la créativité.



### Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron

Appelé aussi Yerba Maté ou Thé des Jésuites, le thé maté aux vertus stimulantes sélectionné par Joseph Cartron provient d'arbustes plantés aux frontières du Brésil et de l'Argentine par les Amérindiens Guaranis. Le corps frais intensif de la **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**, à la robe verte bronze brillante et lumineuse, libère rondeur, notes suaves et veloutées. Rapidement submergée par une sensation fraîche de chlorophylle, la Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron laisse en bouche une fine amertume équilibrée de notes épicées.

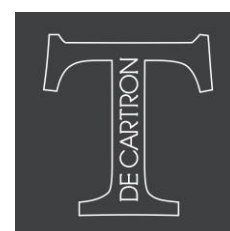


### Un process de fabrication artisanal :

La modernité et l'authenticité des liqueurs de thé Joseph Cartron reposent sur un process de fabrication nécessitant rigueur et précision. Le thé et l'alcool surfin chargés dans un alambic sont chauffés jusqu'à 80°C. Cette courte macération à chaud permet à l'alcool de pénétrer au cœur du thé, dévoilant arômes et couleurs de l'infusion. Le sucre cristallisé ajouté permet d'abaisser la teneur en alcool exprimant la saveur de chaque liqueur de thé. Le mélange alors idéalement saturé s'épanouit pleinement.

### Des étiquettes sur le « T » :

Décallee et innovante pour le monde du Bar, la nouvelle collection T de Joseph Cartron se parera de l'écrin Cartron. Ses étiquettes graphiques et colorées dessinées par Jean-Marc Larhantec, Agence BiggerBand, rappellent la singularité et la technicité de chacune de ces liqueurs aux saveurs audacieuses. Le « T » de Cartron souligne à la fois l'expression de marque Joseph Cartron, mais aussi, l'équilibre et l'authenticité de ce voyage gustatif autour de thés d'excellence.



**La nouvelle gamme Liqueur de « T » Joseph Cartron, une invitation à la mixologie :**

Nouvelle influence pour le monde du Bar en quête d'originalité, de modernité et d'exactitude, le caractère et les saveurs intenses de la gamme des trois Liqueurs de Thé Joseph Cartron appellent à la créativité et à l'inspiration les Mixologues du monde entier.

***Les liqueurs de Thé Joseph CARTRON se consomment en cocktails ou pures. Elles sont commercialisées chez les cavistes et dans les épiceries fines en flacons 70 cl au prix public conseillé de 24 euros.***

**Les événements Joseph Cartron 2013 :**

**Cocktails Spirits**, les 2 & 3 Juin 2013 - La Maison Rouge - 10, bd de la Bastille - 75012 Paris

**VINEXPO 2013**, Bordeaux - du 16 au 20 Juin 2013 – hall 3 – R 328

**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 - échantillons - 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)