

LIQUEUR D'ANANAS JOSEPH CARTRON



« Parfum des parfums », telle est la belle signification de l'ananas en langue amérindienne. Quelle meilleure définition donner à ce splendide fruit tropical ? Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur d'Ananas Joseph Cartron subissent une sélection draconienne : ils proviennent des meilleures exploitations indonésiennes réputées pour leurs fruits très sucrés exempts de toute acidité. La qualité des fruits imprime le goût puissant et la douceur sucrée de l'ananas. Agréablement pulpée, la liqueur non filtrée permet quant à elle de retrouver toute la matière riche et dorée du fruit.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Le jus de fruit concentré est mélangé avec l'alcool surfin dans des proportions spécifiques. L'alcool sélectionné 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 de l'ananas. Aucune filtration n'est effectuée afin de conserver la richesse aromatique du fruit. La pulpe se dépose dans la bouteille comme pour tout jus d'ananas. Il faut donc l'agiter avant emploi. Le savoir-faire Joseph Cartron sert ici l'innovation pour donner à cet alcool une place de choix dans l'élaboration des cocktails les plus originaux.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune pâle troublée par la pulpe. Dépôt de pulpe sur la paroi du verre.

Au nez : le nez se montre discret avec une belle concentration de fruits frais.

En bouche : l'entrée de bouche est douce et soutenue par une sucrosité au fruité mûr. La finale reste très pure et très fraîche.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl et 50 cl.

Secouer avant utilisation.

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