

EAU-DE-VIE DE MIRABELLE JOSEPH CARTRON



Nos mirabelles sont récoltées en Lorraine, terre d'élection de cette petite prune délicieusement dorée. De la mi-août à la mi-septembre, nos producteurs ramassent les fruits gorgés de soleil en secouant légèrement les arbres. Ces prunes très sucrées sont ensuite passées sur un tapis de triage : ainsi nous ne gardons que les meilleurs fruits. Eau-de-vie ronde et authentique, un litre d'Eau-de-vie de Mirabelle Joseph Cartron exige 11 kg de fruits pour sa production.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les mirabelles, placées dans des cuves spécialement conçues, font l'objet d'une fermentation qui débute très rapidement. Dès les premiers jours de cette étape qui dure environ six semaines, la température est surveillée et on évite qu'elle soit trop élevée. Les cuves sont régulièrement brassées pour permettre une fermentation homogène. Puis arrive le grand moment de la distillation. Le cœur soigneusement isolé contribue à donner tout son caractère à cette très belle eau-de-vie. Un vieillissement de quelques années est nécessaire. Après une période laissée à l'appréciation du distillateur, le savoir-faire séculaire de la Maison Joseph Cartron s'exprime pleinement au moment d'assembler, uniquement au palais, les différents lots provenant de plusieurs années.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe incolore, limpide et bien brillante. Viscosité soutenue sur la paroi des verres.

Au nez : le fruité issu d'une belle maturité se montre mûr avec des nuances de compotes. Côté racé et puissant au nez.

En bouche : l'entrée de bouche est étoffée et chaude. La texture est ronde avec du gras. La saveur en bouche confirme le nez sur un fruité d'une belle maturité. Très belle longueur en bouche de 15 à 20 caudalies.

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

Degré : 45%

Contenance : 150 cl, 70 cl et miniature de 3 cl.

A conserver à température ambiante.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES