

JOSEPH CARTRON

Crème de Pêche de Vigne

28,80\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	10347673
Prix licencié	25.04\$
Conditionnement	6x500ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Liqueur de fruit
Pays	France
Désignation réglementée	Sans objet
Région	Bourgogne
Couleur	Ambré(e)
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les liqueurs Joseph Cartron s'implantent à Nuits-St-Georges en Bourgogne en 1882 et sont déjà à la 4ème génération de liquoristes. La Maison produit donc des liqueurs, mais aussi des eaux-de-vie. C'est une entreprise familiale et artisanale, qui ne fait que gagner en notoriété depuis sa création. Sa réputation est aujourd'hui internationale.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Couleur dorée d'une très belle brillance

Nez : Pur, ouvert et épanoui. Aucune surprise sur l'excellente origine du fruit. Le nez est très élégant aux arômes du fruit frais.

Bouche : Ronde, grasse et dotée d'une texture riche avec en rétro-olfaction la pureté du fruit. Très bonne persistance.

Délicieux sur glace. Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les cuves sont chargées de fruits au 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération est conduite à froid et dure de 10 à 12 semaines jusqu'à ce que la couleur et arômes de la pêche soient parfaitement transférés sur l'alcool. La durée de macération est essentielle.

Elle permet de préserver la chair délicate de ces fruits fragiles et elle donne à l'alcool le temps nécessaire pour pénétrer jusqu'au noyau libérant ainsi tous leurs parfums. Seule cette méthode pe...

