



LES CRÈMES DE FRUITS ROUGES

CRÈME DE CERISE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



La sélection des cerises et leur assemblage, voilà tout le secret de l'arôme délicat et de la rondeur de la Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron. Les fruits sont cultivés au sein du terroir local, à moins de 25 kilomètres de Nuits-Saint-Georges. Les mêmes producteurs depuis plusieurs générations fournissent à Joseph Cartron deux variétés minutieusement sélectionnées. Les proportions de fruits utilisées sont très précises : 1/3 de cerise aigre de la variété Montmorency et 2/3 de cerise noire de la variété Chalonnaise donnent tout le parfum et la fraîcheur du verger à cette crème de fruits.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves, distinctes pour les cerises noires et les cerises aigres, sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des cerises soient parfaitement transférés sur l'alcool. Les infusions ainsi obtenues sont alors soutirées, puis filtrées avec soin et enfin assemblées. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La crème est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est rubis et dense. Jambage très soutenu sur la paroi du verre.

Au nez : le nez est précis. Le noyau domine avec une maturité du fruit exemplaire. Très pur.

En bouche : l'attaque est moelleuse. La texture se montre ronde, grasse et rehaussée d'un fruité très aromatique qui l'emporte sur la sucrosité. Finale d'une belle finesse. Sensation de croquer le fruit à pleine dents.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Cerise Royale : 1/5 de Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de Bourgogne aligoté ou de Crémant de Bourgogne.

Selon la recette auxerroise : 1/5 de Crème de Cerise de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de vin rouge de type Gamay.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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.



CRÈME DE FRAISE DES BOIS JOSEPH CARTRON



Véritable trésor des sous-bois, les fraises des bois aiment à se développer à l'ombre sous les arbres. Ces petits fruits rares, exquis et très parfumés offrent à la Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron une délicieuse note sauvage et champêtre. Pour un arôme plus riche et un goût plus affirmé, Joseph Cartron mélange les fraises des bois sélectionnées avec des fraises de Plougastel réputées pour leur parfum et leur puissance en bouche.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes des fraises soient parfaitement transférés sur l'alcool. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La crème est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe brique soutenue. La fluidité est assez marquée après agitation. La viscosité se montre discrète avec un jambage assez soutenu.

Au nez : plaisant et doté d'arômes de confiture. Notes d'épices douces. La palette aromatique reste discrète et plutôt concentrée sur le fruit.

En bouche : la bouche est sirupeuse mais vite reliée par une sensation de fruits confits. Le moelleux domine sur l'ensemble de la bouche.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Fraise Royale : 1/5 de Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron + 4/5 de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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.



CRÈME DE FRAMBOISE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Profondeur de la couleur, finesse, rondeur et longueur en bouche font de la Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron un produit unique. Nos producteurs de fruits, installés sur le territoire des Hautes Côtes de Bourgogne à moins de 20 km de Nuits Saint Georges, sont les mêmes depuis plusieurs générations. L'excellence de cette recette exige le délicat assemblage des variétés Lloyd George et Rose de Plombières. Le mélange de ces petites baies fragiles garantit l'authenticité gustative de cette crème de fruits.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure environ 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes de la framboise soient parfaitement transférés sur l'alcool. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La crème est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe rubis cerise. Bonne fluidité avec un effet de capillarité soutenu.

Au nez : très exaltant sur une grande pureté de fruit frais. Le nez est doté d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur aromatique. Sensation de croquer le fruit mur.

En bouche : l'entrée de bouche est suave et concentrée. La texture est ronde. Sensation de concentré du fruit, finesse et longueur en bouche. Bonne persistance entre 10 et 15 caudalies. La fin de bouche reste très élégante. Aucune sensation de sucrosité en fin de bouche, le fruit l'emporte.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Framboise Royale : 1/5 de Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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.



CRÈME DE MÛRE DES RONCIERES JOSEPH CARTRON



Dernier fruit rouge de l'été, les mûres sauvages savent se faire attendre et sont récoltées à pleine maturité ce qui garantit l'authenticité de goût de cette crème de fruits. Joseph Cartron s'attache à n'utiliser que des mûres sauvages qui, contrairement aux fades variétés de culture, sont les seules à détenir un réel pouvoir gustatif. Les fruits sélectionnés donnent à la Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron cette douceur acidulée si particulière aux mûres sauvages cueillies au bord des chemins de notre enfance.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes de la mûre soient parfaitement transférés sur l'alcool. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La crème est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe rubis soutenu au disque jeune légèrement bleuté. Jambage dense.

Au nez : frais et doté d'une belle puissance aromatique. Belle perception du fruit sans aucune évolution. Belles notes de douceur.

En bouche : l'attaque est pure et sirupeuse. La texture se montre équilibrée. Puissance aromatique et belle persistance, le fruit est très dense. La rétro-olfaction confirme le nez. Finale épicée avec des notes d'épices douces.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Mûre Royale : 1/5 de Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron + 4/5 de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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

CRÈME DE MYRTILLE DE MONTAGNE JOSEPH CARTRON



Symbole de la végétation des montagnes, nos myrtilles sont récoltées à une altitude variant de 800 à 1000 mètres là où elles se développent pleinement. Les baies utilisées par Joseph Cartron sont cueillies à la main et subissent une sélection drastique. Nous demandons des échantillons de fruits des différentes zones de culture pour ne retenir que les plus aromatiques. Puis, les restes de feuilles et de branchages sont éliminés pour ne conserver que le fruit. Cette méthode intransigeante représente l'unique garantie pour obtenir des fruits parfaits, savoureux et aromatiques qui offriront à la Crème de Myrtille de Montagne Joseph Cartron une agréable note sauvage.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 2/3 de leur volume puis remplies d'alcool surfin. La macération, conduite à froid, dure de 4 à 5 semaines jusqu'à ce que couleur et arômes de la myrtille soient parfaitement transférés sur l'alcool. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. La crème est alors idéalement saturée et s'exprime pleinement. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe opaque avec des nuances rubis bigarreau. Après agitation, la viscosité est assez soutenue sur la paroi du verre.

Au nez : le nez se montre discret avec des nuances de douceur et de fruits confits. Grande concentration aromatique du fruit après agitation du verre.

En bouche : la bouche est équilibrée avec une sensation de croquer le fruit. Sucrosité et fraîcheur du fruit sont bien équilibrées.

La longueur en bouche est de 7 à 8 caudalies.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Myrtille Royale : 1/5 de Crème de Myrtille de Montagne Joseph Cartron + 4/5 de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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

CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE DE BOURGOGNE JOSEPH CARTRON



Les vigneron bourguignons avaient l'habitude de planter cette variété de pêcher au milieu de leurs vignobles afin de prévenir certaines maladies qui attaquaient les pieds de vigne. Aujourd'hui, les fruits sélectionnés pour la fabrication de la Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron sont cultivés sur les terres voisines du vignoble des Hautes Côtes de Bourgogne. Ces petites pêches à chair blanche marbrée de rose apportent à cette crème de fruits sa belle couleur dorée ainsi qu'une puissance aromatique sans équivalent.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les cuves sont chargées de fruits aux 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 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'aux noyaux libérant ainsi tous leurs parfums. Seule cette méthode permettra à la pêche de vigne de développer pleinement tous ses arômes riches et complexes. L'infusion ainsi obtenue est alors soutirée, puis filtrée avec soin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse naturellement la teneur en alcool et développe la saveur du fruit. Ces opérations menées de façon artisanale dans le respect d'une recette jalousement tenue secrète sont le reflet du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe dorée d'une très belle brillance. Grande fluidité et larmes serrées.

Au nez : pur, ouvert et épanoui. Aucune surprise sur l'excellente origine du fruit. Le nez est très élégant, c'est celui du fruit frais.

En bouche : la bouche est ronde, grasse et dotée d'une texture riche avec en rétro-olfaction la pureté du fruit. Très bonne persistance entre 10 à 15 caudalies.

Délicieux seul sur glace.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

En Pêche Royale : 1/5 de Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron + 4/5 de Crémant de Bourgogne.

Idéal pour rehausser cuisine et desserts.

Degré : 18%

Contenance : 100 cl, 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

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.

