

Crème de Cassis 19°C Double crème 50cl "Joseph CARTRON"

Son arôme exceptionnel emplît la bouche et son empreinte au palais est remarquable de durée.



Référence : 598061

Prix : 18.10 €

Descriptif :

Crème de Cassis 19°C Double crème "Joseph Cartron"

Maison Familiale créée depuis 1882 à Nuits Saint Georges, distillateur liquoriste. Ils sélectionnent les fruits vinifient et distillent toujours de façon ancestrale les crèmes, liqueurs et eaux de vie. Pour une extraction- concentration maximale des arômes des crèmes et les liqueurs, les fruits et les baies macèrent pour un temps variable dans un alcool très pur titrant 96°C. Pour les Marcs, Fines et Eaux de vie de prune , ils sont réalisées dans des petits alambics que les compagnons dinandiers formèrent dans un cuivre devenu introuvable. Les vieillissements s'effectuent en foudres, demi muids et pièce de chêne dans l'obscurité de la cave.

note de dégustation :

Son arôme exceptionnel emplît la bouche et son empreinte au palais est remarquable de durée.

Accords : Apéritif en kir, en pâtisserie glace, mousse ou en cuisine avec les volailles (canard, dinde, poulet)

[Lien vers la fiche du produit](#)