

Crème de Cerise 18°C de Bourgogne 70cl "Joseph CARTRON"

Le nez est précis, le noyau domine avec avec une maturité du fruit. En bouche, l'attaque est moelleuse, ronde, grasse et réhaussée d'un fruité très aromatique qui l'emporte sur la sucrosité.



Référence : 596265

Prix : 21.35 €

Descriptif :

Crème de Cerise 18°C de Bourgogne 70 cl "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.

Cette crème est issue de race de cerise Burlat et Montmorency.

note de dégustation:

La robe est rubis et dense. Le nez est précis, le noyau domine avec avec une maturité du fruit. En bouche, l'attaque est moelleuse, ronde, grasse et réhaussée d'un fruité très aromatique qui l'emporte sur la sucrosité. Sensation de croquer le fruit à pleine dent.

Origine: France, Bourgogne, 18°C, 50 cl livré sans étui

Dégustation Apéritif sur glace ou en Kir et cocktails.

[Lien vers la fiche du produit](#)