

Crème de Fraise des Bois 50cl "Joseph Cartron"

au nez se dégage des arômes de confiture, note d'épices douces, et concentré sur le fruit. La bouche est sirupeuse mais vite reliée par une sensation



Référence : 598007

Prix : 16.70 €

Descriptif :

Crème de Fraise des Bois "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:

De couleur brique soutenue, relativement fluide après agitation, au nez se dégage des arômes de confiture, note d'épices douces, et concentré sur le fruit. La bouche est sirupeuse mais vite reliée par une sensation de fruits confits. Le moelleux domine sur l'ensemble de la bouche.

18%

Contenant 500ML

Dégustation En Kir ou cocktails(ex: fraise royale:1/5 de crème fraise des bois J.Cartron+ 4/5 de Crémant de Bourgogne) et desserts glaces,

A conserver après ouverture au réfrigérateur.

[Lien vers la fiche du produit](#)