

Le Vermouth Rouge

Joseph Cartron - Turin

Contenance et dosage

0,75 L

17,5°

Encépagement

Pinot Noir 75%

Élevage et Vinification

Les 21 plantes aromatiques et fruits rouges macèrent séparément et à froid dans un mélange d'eau et d'alcool surin. Précision et patience sont ici de rigueur afin de garantir le juste temps qui permet à l'alcool de prendre le goût de chacun des ingrédients utilisés. En effet, chaque macération dure de 5 à 15 jours pour les plantes aromatiques et jusqu'à 5 semaines pour les fruits. Les infusions obtenues sont alors soutirées puis filtrées avec soin. La macération issue de l'absinthe (dont l'utilisation est indispensable à l'appellation réglementaire Vermouth) est ensuite distillée dans notre alambic traditionnel.

Accord Mets et Vins

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



Dégustation

À l'œil, la robe rubis est intense et d'une belle brillance. Au nez, riche complexité aromatique. Les notes de vanille, de poivre de Sichuan et de zestes d'orange succèdent aux notes de tête de fruits rouges. En bouche, l'entrée de bouche est dense. Le fruité s'avère d'une grande pureté. Subtilité et harmonie complètent une belle longueur en bouche.

Description

L'acte de naissance officiel du Vermouth date de 1786 à Turin. C'est là qu'il fut inventé à partir d'un apéritif allemand mixant vin et Wermut (l'absinthe en allemand). Et si, quelques siècles plus tard, ce produit légendaire avait quelque chose à exprimer dans l'esprit bourguignon ? C'est tout naturellement chez Joseph Cartron à Nuits-Saint-Georges, que naquit l'idée de ce premier Vermouth blanc bourguignon. De l'Italie à la Bourgogne, il n'y a qu'un pas, un pas ambitieux fait de plusieurs années de mise au point ! Respectueux du terroir et de ses trésors, le Vermouth Blanc Joseph Cartron est réalisé à partir de Chardonnay de Bourgogne. La recette est entièrement naturelle et n'utilise aucun arôme : les 16 ingrédients (absinthe, orange, giroee, laurier, muscade, réglisse, sureau pour n'en citer que quelques uns) sont tous sélectionnés avec le plus grand soin. S'y ajoutent 3 infusions de fruits. En effet, la Maison Joseph Cartron, dèle à son identité et à son histoire, enrichit sa formule d'infusions d'abricot, de prunelle et de pêche de vigne de Bourgogne pour un enchaînement secret et tout en nuances de notes et de saveurs épicées, fraîches et orales, convergence de l'excellence et du savoir-faire. Et la joie, l'envie de partager, dèle à son âme bourguignonne.