



GUIGNOLET

Jean-Baptiste JOANNET

A l'origine Jean-Baptiste Joannet est producteur de fruits à Arcenant, essentiellement de framboises, mais aussi de fraises, cerises, et cassis. En 1978, il décide de transformer lui-même ses fruits en crèmes, liqueurs mais aussi en confitures. Il est alors le premier cultivateur transformateur de la région. Ses produits sont confectionnés de manière complètement artisanale.

Viviane, la fille de Jean-Baptiste a repris l'entreprise en 2001. Sa fille Elise, représentant la 3ème génération de liquoriste perpétue l'activité depuis 2020.

Emigré de son Anjou Natal, ce nom chantant provient de la guigne qui est une variété de cerise. Cette liqueur est issue de la macération de fruits de plusieurs variétés, dont la guigne, dans de l'alcool neutre à 96°. Ce jus est infusé pour en adoucir le degré, et la liqueur obtenue, mise en bouteille, rejoint l'armoire à spiritueux, pour participer à des apéritifs festifs et variés.



Nez : Profond et intense, le nez s'ouvre sur la cerise et des notes d'amandes fraîches.

Bouche : Riche et onctueuse, la bouche confirme l'intensité de la cerise, la gourmandise de fruit où le sucre et l'alcool sont en parfait équilibre.

Finale : longue et concentrée, la finale conserve tout le caractère de la cerise noire très mûre confondue aux notes d'amande croquante.

Le Guignolet se boit en apéritif, bien frais, éventuellement avec un glaçon, seul ou mélangé à du Kirsch pour obtenir un "Guignolet-Kirsch". Il peut également être associé à du vin blanc, du champagne mais aussi apporter du caractère dans des cocktails à base de vodka.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com

www.cave-de-longchamp.com