



Liqueur de Framboise 18°

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.

Cultivée à Arcenant, pays des fruits rouges situé sur les Hautes Côtes de Nuits en Bourgogne, la framboise issue de la variété Lloyd George est récoltée à la main et révèle tous ses arômes en liquoristerie.

Nez : Intense et délicat, le nez est sans équivoque et abordes des notes d'une fraîcheur inouïe.

Bouche : Fraîche et acidulée, la bouche présente un équilibre entre vivacité et gourmandise. La framboise s'exprime avec volume dans un tactile délicieusement suave.

Finale : Longue et toujours fraîche, la finale est fruitée et finement florale.

Recommandation : La liqueur de framboise se consomme généralement en digestif. C'est également un excellent apéritif associé à un vin blanc tranquille ou effervescent.



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