

LES CRUS, LES TERROIRS, COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Il existe trois cépages majoritaires de cacao :



Le Criollo, avec des notes très subtiles, acidulées. Les fèves sont plus fragiles, le rendement est très faible, mais leur développement aromatique plus complexe.



Le Forestaro, plus résistant, offrira des notes en général plus épicées, plus boisées.



Enfin, le Trinitario, qui est un hybride des deux premiers, qui proposera, en fonction des sols dans lesquels il évolue, des notes inattendues.

On retrouve ces trois cépages partout dans le monde... mais pas dans les mêmes proportions ! Le Criollo représente 5% de la production mondiale, le Forestaro 80% des cacaos récoltés, et le Trinitario 15%.

MONOCÉPAGE

Un cépage + un terroir = un grand cru

En fonction du sol et de l'environnement dans lequel il évolue, chaque cépage développera ses propres notes aromatiques.



Nous vous proposons ici 14 grands crus élaborés à partir de fèves provenant à chaque fois d'un seul et unique terroir.

Pas d'assemblage, pas de mélange. Chaque cépage, en fonction de son terroir, vous offrira ainsi toute sa personnalité aromatique, dans sa pureté la plus totale.



ROUE DE DÉGUSTATION

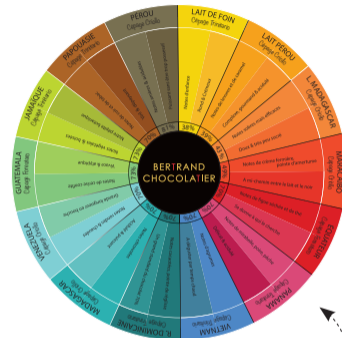
DÉGUSTER, C'EST COMPARER

Chaque grand cru de chocolat, de par son cépage et son terroir, développe sa propre typicité aromatique.

Nous vous proposons ici de mieux comprendre le chocolat à travers une dégustation comparée de 14 grands crus : 4 grands crus de chocolat au lait et 10 grands crus de chocolat noir

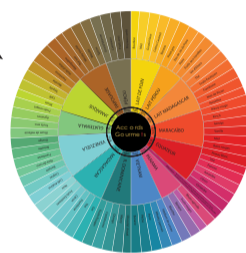
Chaque carreau, de forme trapézoïdale, vous permet de déguster chaque grand cru plusieurs fois, ou une fois à plusieurs, selon votre choix.

LE PRINCIPE



La première face de la roue de dégustation vous aidera à découvrir le profil aromatique de chaque grand cru de chocolat, ainsi que ses notes les plus saillantes.

La seconde face de cette roue vous proposera différents accords possibles avec des fruits, des thés, des alcools, des épices... et même des fromages.



Mais ne vous y trompez pas : c'est à vous de construire votre propre bibliothèque gustative.

Vos papilles seront vos meilleures guides. Nous vous invitons à déguster ces carreaux en conscience, pour une expérience immersive dans l'univers du chocolat.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Pour apprécier pleinement ce chocolat, posez votre pouce sur un carreau.



Si votre empreinte est visible, alors votre tablette est à la température idéale.

Tous nos chocolats contiennent beaucoup d'amour mais aussi du chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao et traces de lécithine de soja ou de tournesol) OU du chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de lait entier et écrémé, traces de lécithine de soja), Ils se conservent 1 an à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

44 Rue Charles de Gaulle • 42300 Roanne • 04 77 70 80 98
3 Rue de l'Artisanat • 42120 Le Coteau • 04 77 78 03 40
23 Rue de Brest • 69002 Lyon • 04 78 82 29 07

www.bertrandchocolatier.com

Vous nous aimez ? Faites-le savoir !



@bertrandchocolatier

Attention : Bertrand Chocolatier décline toute responsabilité quant à l'excès de plaisir occasionné par la dégustation de ces chocolats.