

Recette cocktail

ROUSSILLON BUBBLE

DIFFICULTÉ 

SAISON *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/4 Soak the sugar cube with the aromatic bitters

2/4 Pour the ingredients

3/4 Do not mix

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

◆ SUGAR CUBE	1
◆ AROMATIC BITTERS	3 TRAITS
◆ GIN	5 ML
◆ ABRICOT DU ROUSSILLON	10 ML
◆ CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE *in a glass*

VERRERIE *flute*


DÉCORATION *lemon zest / orange zest*



A découvrir également

Full-bodied

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ
🍸🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac
Abricot du Roussillon

Full-bodied

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Abricot du Roussillon
Dry vermouth

Full-bodied

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ
🍸🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Bourbon
Abricot du Roussillon

