

Recette cocktail

## PEACH PLEASE



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Aperitif / Afternoon / Evening*

### Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass filled with ice
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ BOURBON	35 ML
◆ PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	15 ML
◆ WHITE PEACH SYRUP	20 ML
◆ LEMON JUICE	15 ML
◆ MINT LEAVES	10

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*


GLACE ————— *ice cubes*

VERRERIE ————— *rocks*

DÉCORATION ————— *sprig of mint*



A découvrir également



*Medium*

## FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)  
Salted Butter Fat-Wash Bourbon




*Full-bodied*

## HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Mezcal  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)



*Full-bodied*

## ROAD TO ESPELETTE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)  
Bas-Armagnac VSOP

