



Recette cocktail

ROUSSILLON BUBBLE

DIFFICULTÉ 

SAISON 

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/4 Imbiber le morceau de sucre avec les bitters aromatiques

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Ne pas mélanger

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

◆ CUBE DE SUCRE	1
◆ BITTERS AROMATIQUES	3 TRAITS
◆ GIN	5 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	10 ML
◆ CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE *au verre*

VERRERIE *flûte*

DÉCORATION *zeste de citron jaune / zeste d'orange*

A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon