



## CONQUÉRANT



*Suggestion de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**

**Préparation : 5 min**

**Niveau : Facile**  
**Budget : Moyen**

## POUR 1 PERSONNE

- 5 cl de Calvados
- 3 cl de sirop de caramel
- 3 tranches de gingembre frais
- 1 cl de jus de citron vert
- Compléter de limonade (environ 6 cl)

- Remplir un grand verre de glaçons,
- Verser les ingrédients dans le verre,
- Mélanger délicatement et décorer avec une tranche de citron.

Il a 4 ans d'âge. C'est un des jeunes Calvados du Château du Breuil. Frais, tonique, raffiné, vigoureux, fruité, il permet de découvrir le Calvados d'Appellation Pays d'Auge Contrôlée. Il contient tous les parfums de la Normandie. Ces quatre années de vieillissement minimum donnent au Calvados Château du Breuil V.S.O.P souplesse et rondeur.

Nez : fruité et complexe avec des notes de pomme mûre, d'amande fraîche et d'agrumes (écorce d'orange et citron vert) pour finir sur des arômes de coing.  
Bouche : douce et ronde avec des notes de fruits mûrs et de coing.  
Bonne longueur en bouche avec une légère amertume sur l'amande et le youyou.



[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)