



## FROM TOKYO TO PARIS

À BASE D'ARMAGNAC DELORD 25 ANS D'ÂGE

**NICOLAS**

**Préparation: 5 min**

**Niveau: Facile**

**Budget: Moyen**

## POUR 1 COCKTAIL

- 30 ml Armagnac Delord 25 ans
- 30 ml Vermouth Rouge
- 5 ml Chartreuse Jaune
- Zeste d'orange

- Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange.
- Remplie de glaçons, refroidir en mélangeant à l'aide d'une cuillère à mélange.
- Filtrer dans un verre à cocktail préalablement refroidi.
- Décorer d'un zeste d'orange.

Ce sont les Maures, occupant la Gascogne, qui nous apportèrent l'art de distiller : L'Armagnac est sans doute la plus ancienne eau de vie de France. On trouve trace de cette «Aygue Ardente» dans un texte de 1348 : le Whisky n'apparaîtra que cent ans plus tard. C'est dans les terroirs du Bas Armagnac, aux confins des départements des Landes et du Gers, que l'on produit aujourd'hui les meilleures eaux de vie.

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## DELORD 25 ANS D'ÂGE 40°

Armagnac  
(Bas-Armagnac)

Nez puissant et viril aux notes boisées, de fruits jaunes confiturés, vanillées. Corsé, bien typé, nerveux avec une finale tendue et ferme.



Imprimé sur papier PFC: issu des forêts gérées durablement

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