



## GINGER LORD

À BASE D'ARMAGNAC DELORD

**NICOLAS**

**Préparation : 5 min**

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

## POUR 1 COCKTAIL

- 3 cl de sirop de spéculoos
- 6 cl d'Armagnac Delord 25 ans d'âge
- Ginger ale
- Zeste citron vert
- Glaçons

- Dans un shaker, Verser 3 cl de sirop de spéculoos directement sur les glaçons.
- Ajouter 6 cl d'Armagnac Delord 25 ans d'âge.
- Compléter avec du Ginger Ale et décorer avec des zestes de citron vert.

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.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

*LA SUGGESTION  
DU CAVISTE*

**DELORD 25 ANS  
D'ÂGE**

**ARMAGNAC (BAS-  
ARMAGNAC)**  
**50CL 40°**

Nez puissant aux notes boisées, de fruits jaunes confiturés, vanillées. Corsé, bien typé.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.