

Charlotte Cordon-Bataille



LA POMME

À BASE DE CALVADOS



NICOLAS

Préparation: 5 min

Niveau: Facile
Budget: Moyen

POUR 1 COCKTAIL

- 3 cl de Calvados Château du Breuil VSOP
- 1 cl de sirop de fraise
- 3 cl de jus de pomme
- 1 cl de jus de citron vert
- 2 gouttes de Tabasco

• Dans un shaker, verser le Calvados, le sirop de fraise, le jus de pomme et le jus de citron vert, ainsi que les 2 gouttes de Tabasco.

• Le remplir de glace cube et shaker énergétiquement.

• Servir.

Ce Calvados, d'Appellation Pays d'Auge Contrôlée, est le fruit de la fermentation naturelle du jus de pomme, de la double distillation du cidre dont on ne conserve que le cœur de la seconde distillation.

Château du Breuil prête une attention toute particulière au choix du fût, car sa nature, ses dimensions et son âge jouent un rôle considérable dans la qualité du vieillissement.

De la subtile osmose entre le bois et l'alcool dépendront la finesse et le bouquet du Calvados.



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

*LA SUGGESTION
DU CAVISTE*

**CHÂTEAU
DU BREUIL
RÉSERVE DU
CHÂTEAU VSOP
PAYS D'AUGE**

CALVADOS 40°

Nez de pomme cuite,
d'épices. Frais, de
l'enveloppe avec une
finale épicée.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur
recettes.nicolas.com

www.nicolas.com

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