



©Joanna Morgan



## LE SUNSET

À BASE DE CELENE SAPHIR ROSÉ BRUT

*une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**

**Préparation: 5 min**

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

## POUR 1 COCKTAIL

- Crème de balsamique blanc : 1,5cl
- Jus de Framboise : 4cl
- Jus de Goyave : 4cl
- Jus de citron vert : 1cl
- Vodka : 3cl
- Crémant de Bordeaux Celene Saphir rosé

### Réalisation du cocktail

- Dans un shaker remplir au 2/3 de glace, verser la crème de balsamique blanc, le jus de framboises et de goyave, le jus de citron vert et la vodka.
- Remuer 8 à 10 secondes.
- Verser dans un « pot à confiture » rempli de glace et compléter de « Crémant de Bordeaux Celene Saphir Rosé Brut ».
- Petite brochette de framboises fraîches et quelques zestes de citron vert.

### Verrerie

- Type « Pot de confiture ».

### Mode d'élaboration

- Shaker



Imprimé sur papier P.E.F.C., issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE

## CELENE SAPHIR ROSÉ BRUT

AOC CRÉMANT DE  
BORDEAUX

Ce crémant au caractère expressif nous offre des arômes de pamplemousse et d'agrumes. Généreux avec une matière ample, les bulles sont fines et persistantes.