



MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE «CARTE OR»

Suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

Préparation : 2mn**Budget : Moyen****Niveau : Facile**

COCKTAIL FRESH MUSCAT

- 5 cl de Muscat Beaumes-de-Venise
 - 1 cl de Cointreau
 - 5 cl de Tonic
 - 1 rondelle de citron
-

COCKTAIL MUSCAT ZEST

- 5 cl de Muscat Beaumes-de-Venise
 - 1 cl de Vodka
 - 1 cl de Cointreau
 - Zeste d'orange
-

Très prisé au Moyen-Age à l'époque où les vins doux, voire sucrés, tenaient le dessus du panier. Il s'accordera très bien pour un apéritif entre amis, il s'associe à merveille sur les foies gras mi-cuits. Ce Vin rehaussera vos salades de fruits simples ou exotiques, ainsi que les assortiments de sorbets.



www.nicolas.com