



CHAMPAGNE
Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE TRADITION DOUCEUR

Servi en Cocktail

Ce champagne quelque peu « décalé », fait partie de nos petites pépites que l'on sert en cocktail. Nous avons testé et validé 7 recettes à base d'ingrédients plus ou moins surprenants mais qui se marient parfaitement avec notre champagne Tradition douceur. Sa composition et son dosage spécifique interagissent et révèle les arômes de ces ingrédients telle une épice dans une recette.

La recette est très simple :

Prendre un verre à cocktail



+

Mettre des glaçons ou de la glace pilée



+

Ajouter 1 des ingrédients coupés ou râpés en petite quantité
(variable en fonction de la puissance aromatique de l'ingrédient)



PS : Pour gagner du temps, insérer ces ingrédients lors de la préparation de vos glaçons.

+

Verser notre champagne Tradition Douceur



=

Place à la dégustation

D'une manière ludique, entre amis, concoctez à votre convenance vos recettes selon vos envies.