

# L'ENCANTADA

L'ESPRIT ARMAGNAC



## COUP DE FOU DRE

---

# EN ARMAGNAC

Recettes Cocktails



# GINGER' *Gnac*

par l'Encantada

---

- 6 cl d'Armagnac GNAC
- 12 cl de GINGER Beer
- 1 tranche de gingembre confit
- Glaçons

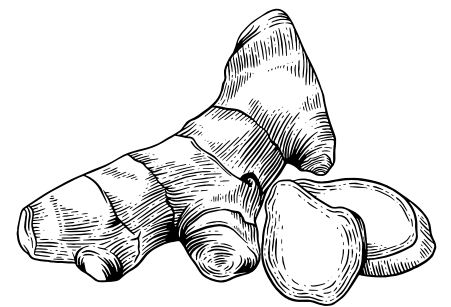
Remplissez un verre à cocktail de glaçons.

Versez 6 cl d'Armagnac sur les glaçons.

Complétez avec 12 cl de soda au gingembre.

Remuez doucement à l'aide d'une cuillère à mélange.

Décorez avec une tranche de gingembre confit sur le rebord du verre.



# BLANCHE

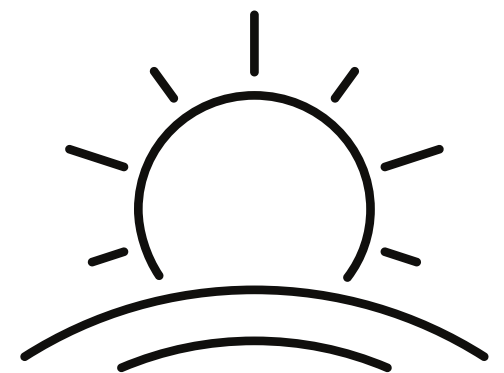
## *Sunrise*

par l'Encantada

---

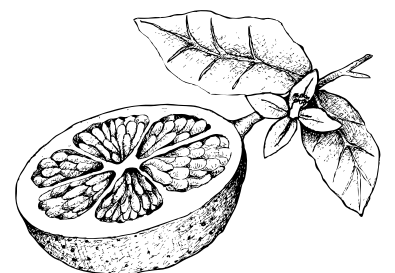
- 4 cl de Blanche d'Armagnac l'Encantada
- 10 cl de jus d'orange
- 1 trait de Grenadine

Dans un shaker avec de la glace, mélangez la Blanche d'Armagnac, le sirop de grenadine et le jus d'orange. Secouez et filtrez dans un verre à cocktail.



# GASCON *Lover* par l'Encantada

- 
- 4 cl d'Armagnac BOGOSSE
  - 2 cl de liqueur de pêche
  - 2 cl de jus de pamplemousse
  - 1 cl de sirop de vanille
  - Garniture : zeste de pamplemousse
- 
- Mélangez l'armagnac, la liqueur de pêche, le jus de pamplemousse et le sirop de vanille dans un shaker avec de la glace. Filtrez dans un verre à martini et ajoutez un zeste de pamplemousse pour la touche finale.

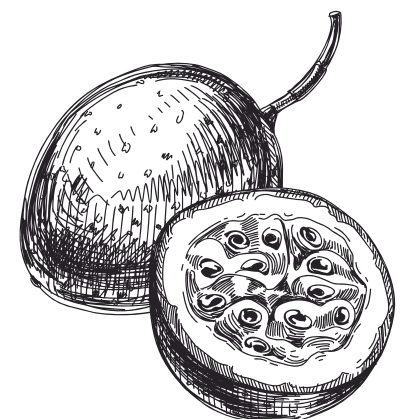




# PASSION *Giersonise* par l'Encantada

- 6 cl de Blanche d'Armagnac l'Encantada
- 2 cl de liqueur de passion
- 1 cl de sirop d'agave
- Jus de citron vert frais
- Garniture : quartiers de fruit de la passion

Mélangez la Blanche d'Armagnac, la liqueur de passion, le sirop d'agave et le jus de citron vert dans un verre à mélange avec de la glace. Remuez doucement et filtrez dans un verre highball rempli de glace. Garnissez avec des quartiers de fruit de la passion.



# NUIT *Toulousaine* par l'Encantada

---

- 5 cl de Blanche d'Armagnac l'Encantada
- 2 cl de sirop de violette
- 1 cl de jus de citron frais
- 6 cl d'eau pétillante
- Garniture : fleurs comestibles

Dans un shaker avec de la glace, mélangez la Blanche d'Armagnac, le sirop de violette et le jus de citron. Secouez et filtrez dans un verre à champagne.

Ajoutez délicatement l'eau pétillante et garnissez de fleurs comestibles.

