

# Crémant Cocktail

- 30 ml de Calvados VSOP
- 15 ml de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**
- 1 morceau de sucre blanc
- 4 traits de Whisky Barrel-Aged Bitters (*option*)
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

**PRÉPARATION :** Placer le morceau de sucre blanc dans une flûte à Champagne fraîche et l'imbiber de Bitter "Whisky Barrel-Aged" (*option*). Verser un trait de Crémant bien frais sur le sucre. Ajouter le Calvados et le Triple Sec. Compléter de Crémant de Bourgogne et servir.

**DÉCORATION :** Décorer avec une lamelle de pomme saupoudrée de cannelle.

---

## Note de Dégustation

Ce cocktail est inspiré du fameux "Champagne Cocktail". Cocktail de fête par excellence, pétillant et frais, il joue sur l'association orange/cannelle soutenue par la fraîcheur de la pomme.

Créé par Joseph Akhavan

