

Burgundy Spring Punch

- 3 framboises fraîches
- 30 ml de Vodka
- 15 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Piler 3 framboises fraîches dans un shaker. Ajouter la vodka, la Crème de Framboise et le jus de citron. Shaker, filtrer et verser dans un verre Tumbler rempli aux 2/3 de glaçons. Allonger au Crémant de Bourgogne avant de servir.

DÉCORATION : Décorer d'une brochette de framboises et de feuilles de menthe.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



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



De 6 à 7

- 60 ml de **Cartron n°7**

- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Verser le Cartron n°7 dans un grand verre à vin puis remplir de glaçons. Compléter de Crémant de Bourgogne.

Remuer quelques secondes à la cuillère pour mélanger les ingrédients avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec des fruits rouges si la saison s'y prête, ou une tête de menthe.

Note de Dégustation

Cocktail frais et léger, idéal pour un apéritif en terrasse en fin d'après-midi.

Créé par Joseph Akhavan

