

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

