





DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Recette cocktail

ROUSSILLON BUBBLE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by 8 international bartenders during a workshop led by Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/4 Soak the sugar cube with the aromatic bitters

2/4 Pour the ingredients

3/4 Do not mix

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

◆ SUGAR CUBE	1
◆ AROMATIC BITTERS	3 TRAITS
◆ GIN	5 ML
◆ ABRICOT DU ROUSSILLON	10 ML
◆ CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

VERRERIE _____ *flute*

DÉCORATION _____ *lemon zest / orange zest*





A découvrir également

Medium

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Crème de Violette (Violet)
Sugar Cane Syrup

Full-bodied

APRICOT JULEP

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Abricot du Roussillon



Full-bodied

APRICOT NEGRONI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Abricot du Roussillon
Dry vermouth

