

A photograph of two cocktails. On the left is a tall glass containing a light-colored drink with ice, fresh mint leaves, and a lime wedge. On the right is a shorter glass containing an orange-colored drink with ice and a lime wedge. Both glasses have black and white striped straws. The background is a plain, light-colored surface.

LES COCKTAILS

BY

LA CAVE DE VOUVRAY

LE MOJITO ROYAL

INGREDIENTS

- Rhum cubain : 7 cl
- Citron vert : 1
- Sucre de canne liquide : 3 cl
- Vouvray Cuvée Rendez-vous : 15 cl
- Feuilles de menthe : 4
- Glaçons(ou 2 cuil. à soupe de glace pilée) : 4

RECETTE

- Lavez les feuilles de menthe et placez-les dans un verre.
- Pressez le jus du citron dans le verre, puis découpez-le en quartiers et placez-les dans un shaker.
- Réunissez-y tous les autres ingrédients sauf le Vouvray. Mélangez vivement, puis versez dans le verre.
- Versez le Vouvray et mélangez quelques instants avant de servir.



LE VOUVRITZ

INGREDIENTS

- 4 cl d'apérol
- 8 cl de vin pétillant sec AOC Vouvray
- 2 cl d'eau gazeuse
- 1 rondelle d'orange
- Glaçons

RECETTE

- verser l'apérol
- ajouter 4 glaçons
- verser le vin pétillant et l'eau gazeuse
- déposer la rondelle d'orange coupée en 2

