



- FOOD & DRINKS -  
**COCKTAILS**

# INSPIRATION ESTIVALE

Le vin n'est pas seulement réservé pour les dégustations. Il s'accommode également en cocktails. Qu'il soit rouge, rosé, blanc moelleux ou crémant, il apporte légèreté et saveur à votre préparation. Et on peut le combiner à une multitude d'ingrédients à cocktails. À vos shakers !

PAR PAULINE DE WAELE

## À BASE DE ROSÉ

### Miss Terroir



#### INGRÉDIENTS

- 3 cl de sirop de pamplemousse
- 3 cl de jus de betterave
- 3 cl de jus de citron
- 6 cl de Miss Pearl, IGP du Périgord rosé
- Zeste de citron

#### PRÉPARATION

Dans un verre, verser le sirop de pamplemousse, le jus de betterave et de citron. Mélanger avant d'ajouter le vin rosé, puis mettre un zeste de citron.

## À BASE DE ROUGE

### Sangria twistée



#### INGRÉDIENTS (POUR UNE DIZAINE DE VERRES)

- Une bouteille de Gato Negro cabernet sauvignon
- 2 oranges • 2 citrons
- 2 bâtons de cannelle
- 4 cuillères à soupe de sucre
- Eau pétillante de votre choix

#### PRÉPARATION

Presser le jus d'un citron. Prélever l'écorce des oranges, puis presser le jus. Verser la bouteille de vin rouge dans une fontaine à cocktails avec les rondelles de citron, le jus de citron et le jus d'orange, le sucre et la cannelle. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter l'eau pétillante et décorer avec l'écorce d'orange en spirale. Couvrir. Placer au moins une heure au frigo avant de servir.

## À BASE DE MOELLEUX

### Mister Mule



#### INGRÉDIENTS

- 8 cl de Mister Yellow, côtes-de-bergerac moelleux
- 4 cl de ginger beer
- 1,5 cl de liqueur de framboise
- 8 feuilles de menthe
- Un demi-citron vert coupé en quatre

#### PRÉPARATION

Dans un verre à vin, verser d'abord le vin, le ginger beer ainsi que la liqueur de framboise. Mélanger. Puis ajouter les feuilles de menthe et le citron vert.

## À BASE DE CRÉMANT

### Ginger Summer



#### INGRÉDIENTS

- 15 cl de crémant de Loire brut de Chanceray
- 2 cl de sirop de citronnelle
- 2,5 cl de liqueur de fleur de sureau
- 5 tranches de gingembre frais

#### PRÉPARATION

Éplucher et découper cinq tranches de gingembre, les placer au fond du verre. Verser le sirop de citronnelle, puis à l'aide d'un pilon écraser le gingembre. Ajouter la liqueur de fleur de sureau. Remplir le verre de glaçons et y verser le crémant. Mélanger doucement à l'aide d'une cuillère.