

6 RECETTES DE MIXOLOGUES RÉPUTÉS INSPIRÉS

PAR NOTRE *Bulles*

ROSÉ FRAMBOISE



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
**COTEAU
ROUGEMONT**

coteaurougemont.com



ROSÉ PANACHE



Mixologue : Louis Dugas

INGRÉDIENTS

4 oz de Bulles Rosé Framboise

1/2 oz de sirop tonic Panache

1 oz de MVodka

1/2 oz de jus de citron

4-5 glaçons

PRÉPARATION

Mettre les ingrédients dans un verre en terminant par le Bulles Rosé Framboise. Remuer légèrement à l'aide d'une cuillère afin de bien mélanger.

Garnir de framboises ou d'un zeste de citron. Servir !

ROSE MANIA

Mixologues : Etienne Bay et Marcel Bissonnette

INGRÉDIENTS

3/4 oz de Cachaça

2 oz de Bulles Rosé Framboise

1/4 oz de Poiré de glace

Framboises

Tranches de lime

PRÉPARATION

Piler quelques framboises au fond d'un verre avec l'eau-de-vie (Cachaça). Ajouter de la glace et mélanger. Compléter avec le Bulles Rosé Framboise et le Poiré de glace Coteau Rougemont. Décorer d'une tranche de lime.



FRAMBOISE COCKTAIL

Mixologues : Vincent Thuaud et Maxime St-Germain

INGRÉDIENTS

1 oz de whisky

*1/2 oz de sirop de mûres**

12 traits d'amer Angostura

Bulles Rosé Framboise

***SIROP DE MÛRES :**

*moitié sucre moitié eau avec
mûres fraîches en purée.*

*Porter à ébullition et
filtrer finement.*

PRÉPARATION

*Verser d'abord le sirop de mûres
et le whisky. Incorporer l'amer Angostura et ajouter le
Bulles Rosé Framboise. Garnir d'un morceau de cannelle.*



CHARTREUSE

Mixologues : Nicolae Arman et Asylen Rodriguez

INGRÉDIENTS

1 oz de Chartreuse Verte

1/2 oz de Gin

3/4 oz de jus de citron

3/4 oz de jus de pomme

1 cuillerée de miel

Bulles Rosé Framboise

PRÉPARATION

Bien mélanger les ingrédients dans le verre; mettre la glace. Allonger avec le Bulles Rosé Framboise.



LA BOOM CHICA

Mixologue : Simon Wong

INGRÉDIENTS

1 oz de rhum Appleton Estate Reserve

1 oz de crème de coco

1/2 oz de sirop d'hibiscus

1/4 oz de jus de lime

4-5 feuilles de menthe

Bulles Rosé Framboise

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients au shaker, puis filtrer avec passoire et tamis. Verser sur la glace dans un verre à vin. Allonger avec le Bulles Rosé Framboise.



ALABAMA SHAKE

Mixologues : David Foisy et Mathieu Vandelac

INGRÉDIENTS

1/4 oz de liqueur de romarin Marie Brizard

1 oz de Jameson


1/2 oz de Vermouth Atsby

1 1/4 oz de Bulles Rosé Framboise

2 traits d'amer au pamplemousse

PRÉPARATION

Agiter (au shaker) la liqueur de romarin, le Jameson et le Vermouth avec de la glace. Verser dans le verre. Ajouter le Bulles Rosé Framboise et 2 traits d'amer au Pamplemousse. Remuer légèrement et décorer au goût !

A close-up photograph of an Alabama Shake cocktail in a white coupe glass. The drink is a vibrant orange color, filled with ice cubes and topped with a thick layer of white foam. It is garnished with a slice of grapefruit on the rim and a slice of orange on the side. The background is a plain, light color.