

Cognac Summit

Cocktail créé lors de
l'International Cognac Summit
▪ Janvier 2008 ▪



- ◆ 1 zeste de citron vert
- ◆ 4 fines lamelles de gingembre frais
- ◆ 4 cl de Cognac VSOP
- ◆ 6 cl de limonade artisanale
- ◆ 1 fine pelure de concombre

Verre : rocks ou petit tumbler

Méthode : au verre directement

Placez le zeste de citron vert et les lamelles de gingembre dans le verre • Versez 2 cl de Cognac VSOP • Pressez légèrement 2 à 3 fois à l'aide d'un pilon • Remplissez le verre à moitié avec des glaçons • Remuez 5 secondes à l'aide d'une cuillère • Versez à nouveau 2 cl de Cognac VSOP • Ajoutez 6 cl de limonade et la pelure de concombre • Remuez 5 secondes à l'aide d'une cuillère.

Servez aussitôt. C'est prêt à déguster !

www.cognac.fr