



LANCER FRANC

#cognalancerfranc

Cognac — 2 cl
Liqueur de fraise — 1 cl
Jus d'orange — 9 cl
Glaçons — 5 - 6
Fraise — 1

- 1 | Placez quelques glaçons dans le shaker, puis versez le cognac et les ingrédients.
- 2 | Fermez le shaker et agitez jusqu'à ce que les parois soient glacées.
- 3 | Versez le contenu du shaker (en retenant la glace) dans le verre.
- 4 | Garnissez avec une fraise.



MINT JULEP

#cognacmintjulep

Cognac VSOP — 6 cl
Angostura bitters — 2 gouttes
Sucre liquide — 1 à 1,5 cl
Menthe fraîche — 8 à 10 feuilles

- 1 | Directement dans le verre, écrasez et mélangez la menthe, le sirop de sucre et le bitter.
- 2 | Remplir de glace pilée et ajoutez le cognac.
- 3 | Remuez légèrement, décorez et servir.



OLD FASHIONED

#cognacoldfashioned

Cognac — 6 cl
Angostura bitters — 4 à 5 traits
Sucre blanc — 1 cube
Eau gazeuse — 1 trait

- 1 | Mettez le sucre dans le verre, arrosez-le avec l'angostura et l'eau gazeuse.
- 2 | Ajoutez 1/3 du cognac et 2 glaçons.
- 3 | Mélangez et ajoutez un autre glaçon et 1/3 de cognac.
- 4 | Mélangez de nouveau, ajoutez un autre glaçon et le reste du cognac.
- 5 | Décorez avec un zeste d'orange.



PINK LIFE

#cognacpinklife

Cognac VSOP — 2 cl
Liqueur de framboise — 1 cl
Champagne brut — 9 cl
Framboise — 1

- 1 | Versez le cognac et la liqueur.
- 2 | Allongez avec du champagne bien frais.
- 3 | Garnissez avec une framboise.



SIDECAR

#cognacsidecar

Cognac — 4 cl
Jus de citron pressé — 1 cl
Liqueur triple sec — 1 cl
Glaçons — 5 - 6
Zeste d'orange — 1

- 1 | Placez quelques glaçons dans le shaker, puis versez le cognac et les ingrédients.
- 2 | Fermez le shaker et agitez jusqu'à ce que les parois soient glacées.
- 3 | Versez le contenu du shaker (en retenant la glace) dans le verre.
- 4 | Pressez le zeste d'orange au-dessus du verre pour extraire son essence.

COGNAC COCKTAILS

INSPIREZ-VOUS !

#COGNACCOCKTAILS

Retrouvez les cognacs en cocktail sur

   @Cognac_Official

#cognac #cocktails




COGNAC
FRANCE

COGNAC COCKTAILS INSPIREZ-VOUS !

Dans le monde entier, une nouvelle génération de mixologistes, en quête d'authenticité et de saveurs inédites, prend plaisir à mettre en avant le cognac et son incroyable palette aromatique.

Cette eau-de-vie d'une rare élégance et issue de multiples savoir-faire apporte aux créations cocktails suavité et fraîcheur.

Utilisé dès le 19^e siècle dans les tous premiers cocktails et à l'origine de grands classiques, le cognac se réinvente sans cesse et inspire comme jamais.

Prêts pour la (re)découverte ? Trouvez votre style et l'inspiration dans cette palette de 10 cocktails au cognac.



COGNAC SUMMIT

#cognacsummit

Cognac VSOP — 4 cl
Limonade artisanale — 6 cl
Glaçons — 4 - 5
Zeste de citron vert — 1
Fines lamelles de gingembre — 4
Fine pelure de concombre — 1

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



ALEXANDER

#cognacalexander

Cognac — 3 cl
Crème de cacao brun — 2 cl
Crème liquide UHT — 2 cl
Noix de muscade
Glaçons — 5 - 6

- 1 | Mettez les glaçons, le cognac et les ingrédients dans le shaker.
- 2 | Fermez-le et agitez jusqu'à ce que les parois soient glacées.
- 3 | Filtrez au-dessus du verre (à l'aide d'une passoire à glaçons).
- 4 | Saupoudrez d'une pincée de noix de muscade râpée.



BRANDY CRUSTA

#cognacbrandy crusta

Cognac — 5 cl
Curaçao Orange — 1 cl
Liqueur Marashino — 2 traits
Angostura bitters — 2 traits
Jus de citron frais — 1 cl
Zeste de citron — 1

- 1 | Givrez le bord du verre avec du sucre en poudre et jus de citron.
- 2 | Frappez les ingrédients au shaker avec des glaçons.
- 3 | Versez en retenant les glaçons.
- 4 | Servir dans un verre de type « verre à cocktail ».
- 5 | Placer un zeste de citron géant dans le verre.



HORSE'S NECK

#cognachorsesneck

Cognac VSOP — 4 cl
Angostura bitters — 3 - 4 gouttes
Ginger ale — 14 cl
Glaçons — 4 - 5
Zeste de citron en spirale — 1

- 1 | Disposez le zeste du citron en spirale dans le verre.
- 2 | Ajoutez les glaçons puis les autres ingrédients.
- 3 | Remuez doucement à l'aide d'une cuillère à mélange pendant quelques secondes.



STINGER

#cognacstinger

Cognac VS — 2 cl
Liqueur de menthe incolore — 1 cl
Glaçons — 3 - 4
Brindille de menthe — 1

- 1 | Placez quelques glaçons dans le verre, puis versez le cognac et la liqueur de menthe.
- 2 | Remuez doucement à l'aide d'une cuillère à mélange pendant quelques secondes.
- 3 | Garnissez avec une petite brindille de menthe.



BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC

23, Allées Bernard Guionnet • B.P. 90018 • 16101 Cognac Cedex France
T. +33 (0)5.45.35.60.00 • F. +33 (0)5.45.82.86.54 • contact@cognac.fr • cognac.fr

@Cognac_Official

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION