

CHATEAU DE LAUBADE



APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

D'ARTAGNAN

Un cocktail spécialement créé pour mettre en valeur les arômes de l'armagnac, il sera particulièrement apprécié l'été pour ses vertus rafraichissantes.

INGRÉDIENTS :

2/10 de Château de Laubade
V.S.O.P.
1/10 de Grand Marnier
3/10 de jus d'orange frais
1/10 de sucre de canne.
3/10 de champagne frais,

PRÉPARATION :

Versez les ingrédients dans une flûte jusqu'au $\frac{3}{4}$ du verre et complétez au Champagne.
Décorez avec un zeste d'orange et une framboise.

