

CHATEAU DE LAUBADE



APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

SMOKEY THE PEAR

Dernière création originale du Château de Laubade. Ses parfums fumés et boisés réchaufferont le cœur des hédonistes tout un hiver.

INGRÉDIENTS :

5/10 de Château de Laubade X.O.
2/10 de liqueur de poire
1.5/10 de thé fumé Lapsang Souchong
1.5/10 de jus de citron frais
1 cuillère à café de sucre roux

PRÉPARATION :

Frappez les ingrédients au shaker, puis versez dans un « verre à Martini » en filtrant les glaçons. Saupoudrez de cacao.

