

Fleur de Sureau Sauvage Giffard

La robe jaune d'or aux doux reflets verts rappelle l'arbuste d'origine. Nez puissant et exotique, il invite au voyage avec ses notes de litchi et d'épices (safran, réglisse). En bouche les notes florales sont rehaussées par une pointe d'acidité. Un festival de fleurs explose en bouche : rose, aubépine, fleurs fraîches et sèches s'entremêlent. Pure sur glace, en cocktails ou simplement allongé de vin de fines bulles.

La recette

Idées Cocktails Fleur de Sureau Giffard

COCKTAILS • FACILE

« Hugo Premium »

- 2 cl de Fleur de Sureau Sauvage
- 2,5 cl de Jus de Citron
- 9 cl de Vin Pétillant
- 2 Feuilles de Menthe

Cocktail à réaliser au verre, et à décorer avec une tranche de citron et les feuilles de menthe



« May Flower »

- 2 cl de Fleur de Sureau Sauvage
- 3 cl de Gin
- 0,5 cl de Sirop d'Agave
- 2 cl de Jus de Citron

Cocktail à réaliser au shaker, et à décorer avec un zeste d'orange



DES HALLES
ET DES
GOURMETS