

QUATRE COCKTAILS INÉDITS SIGNÉS M.MARCOULT

Florence et Julien, à la tête du domaine M.Marcoult, débordent d'idées pour faire rayonner leur vin et leur terroir, bien au-delà des frontières de la Champagne et des idées reçues sur les bulles.

La dernière en date ? Lancer des cocktails originaux et délicieux pour l'été ! Pour les réaliser dans les règles de l'art, ils se sont alliés à Premium Craft Spirits et à l'expertise des mixologues Ysis Maricourt et Pierre Boueri. C'est donc à quatre mains qu'ils ont élaboré 4 cocktails, tous plus plaisants et rafraîchissants les uns que les autres, aux saveurs susceptibles de plaire aux goûts de chacun.

La dernière en date ?

Et, surtout, faciles à reproduire à la maison, pour que les longues soirées d'été trouvent un nouvel éclat et une nouvelle convivialité...

Là encore, fidèles à leurs valeurs et à leur ancrage local, Florence et Julien ont décidé de mettre en avant le savoir-faire des artisans avec qui ils travaillent à l'année à Barbonne-Fayel. C'est donc tout naturellement, qu'en plus de leurs ratafias maison et de leur cuvée Roséline, ils ont intégré la liqueur d'estragon artisanale de la Distillerie de la Forge.

Un bel exemple de ce que la nature et l'humain font de mieux quand ils travaillent main dans la main... Et qui donnera une belle occasion de trinquer cet été, en levant son verre de cocktail M.Marcoult



RATAFIA MULE

Dans un verre long drink, déposer des glaçons

Verser 3 cl de ratafia ambré M.Marcoult

Ajouter 2 cl de whisky Glen moray original

Rallonger de ginger beer

Décorer d'une rondelle de citron



LA VIE EN ROSE

Dans un shaker, mettre des glaçons

Verser 4 cl de ratafia Rosé M.Marcoult

Ajouter 1,5 cl d'eau de vie de framboise sauvage Massenez

Enfin 8 cl de jus de cranberry

Shaker et verser dans un verre fantaisie

Décorer avec une brochette de Griottines



L'INCARNADIN

Se prépare dans un shaker

Verser 2 cl de liqueur d'estragon artisanale de la Distillerie de la Forge du village de Barbonne-Fayel

Ajouter 3 cl de verjus

Puis 2 cl de gin Citadelle infusé à la citronnelle

Rallonger au champagne M.Marcoult Roséline et soupoudrer d'une pincée de sel de citronnelle

Déposer à la surface une fleur comestible dans les tons rosés



LE ROSELINE

Dans un grand verre à vin

Déposer quelques feuilles de menthe fraîche et une fraise coupée en lamelles

Piler délicatement et déposer les glaçons

Puis verser 2 cl purple Gin et 2 cl crème de framboise Massenez

Rallonger de 12 cl de champagne M.Marcoult Roséline

À PROPOS DE M.MARCOULT :

Choisir le champagne M.Marcoult, c'est faire confiance au plus passionné des vigneron du sézannais et adhérer à une philosophie éco-responsable portée par une démarche originale et innovante. Les Marcoult sont des faiseurs de vin, qui chérissent leur terroir depuis 1967.

Pour Florence comme Julien, l'équilibre et la tension, c'est ce qui prime dans le bon vin. Le champagne M.Marcoult offre une bulle de caractère, élaborée avec soin et convictions.

Les champagnes M.Marcoult font partie du label Premium Craft Spirits et sont distribués chez les cavistes indépendants partout en France.

Les produits M.Marcoult sont disponibles sur le site :<http://www.champagne-marcoult.co>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération