

Eclipse of Nashville

Le whisky, longtemps boudé par les amateurs de cocktails, revient aujourd'hui en force sur les cartes des barmen (comme au **Sherry Butt** (*)).

Apprenez à déguster le whisky en testant le cocktail **Eclipse of Nashville**, doux mélange de jus de cranberry, Chambord et bien sûr whisky.

Les ingrédients du cocktail

- 4cl de whisky single barrel
- 2cl de Chambord (**)
- Un trait de jus de cranberry, quelques framboises fraîches
- 3 tranches de citron



La préparation

Réalisez ce cocktail directement dans un verre long drink. Versez le whisky dans un verre rempli de glaçons. Ajoutez le Chambord et le trait de jus de cranberry. Incorporez les tranches de citrons et terminez par quelques framboises fraîches. Servez sans attendre.

(*) Le Sherry Butt, restaurant, 20 rue Beautreillis, 75004 Paris France

(**) Chambord Liqueur Royale 16,5%



Liqueur de framboise faite dans la vallée du Loire en France, créée en 1685 quand Louis XIV visita Chambord. Composée de framboises rouges et de mûres, lui donnant une couleur pourpre foncée, et de miel, vanille et cognac lui donnant une bouche raffinée et harmonieuse unique.

*La dangerosité d'abus d'alcool n'est plus à démontrer !
Consommez avec modération ET avec des amis !*