



Cocktail l'Amerloque - Argotier

Ready to Drink

Bourbon

France

- **Format** : 1L VP - aussi en 20cL
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 15,1°

Allergène

Céleri, Fruits à coque, Graines de sésame, Moutarde

Gourmand, herbacé et charpenté



Histoire Distellerie

Argotier est créateur et producteur de cocktails, créations originales prêts à boire (Ready to drink). Le projet est né avec Luca Pandolfo, qui de par son expérience en mixologie et en consulting en restauration constate de vraies lacunes sur l'offre cocktail en France, avec de réelles difficultés d'exploitation (problématiques de recrutement et de mise en place). Il décide alors, dans le cadre de son poste de directeur de restaurant, d'embouteiller ses premiers cocktails. Les recettes de cocktails premium sont assemblées de façon artisanale en région parisienne. Ils sélectionnent des produits hauts de gamme, avec un sourcing éco-responsable.



Elaboration

Tous les cordials sont faits artisanalement dans leur atelier où ils assemblent également les cocktails dans des cuves de 60 litres, mélangés à la cuillère en bois.

Ce cocktail est composé de Bourbon Buffalo Trace, Amaretto d'une petite distillerie familiale Alsacienne, Suze, Angostura bitters, jus de citron vert et cordial de romarin maison pour alléger l'impact de l'Amaretto.



Dégustation

Dégustation en deux gorgées minimum !

La première approche est marquée par l'amaretto, à la deuxième gorgée on est alors en mesure d'apprécier les multiples saveurs qui s'expriment dans ce cocktail puissant et affirmé.



Conseil de service

Servir sur glaçons et bonne dégustation !