



Cocktail le Béguin - Argotier

Ready to Drink

Rhum
France

- **Format** : 1L VP - aussi en 20cL
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 14,8°

Allergène

Céleri, Fruits à coque, Graines de sésame, Moutarde

Gourmand, fruité et acidulé

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 Rhum Plantation Original Dark, Rhum Plantation Three Stars, vieillis et embouteillés en France par la maison Ferrand. Liqueur d'abricot du Roussillon, Dry curaçao (triple sec) de chez Ferrand, Angostura bitters (macération d'herbes et d'épices dans du rhum, qu'on utilise pour apporter de la profondeur), jus de citron vert et cordial de cannelle maison.

Dégustation

Le parfum riche en saveurs de l'abricot du Roussillon, accompagné de l'accord rhum brun- rhum blanc, provoque une entrée en bouche puissante et gourmande. La note épicée de la cannelle et l'acidité du citron vert viennent prolonger le dégustation.

Le Béguin : un coup de coeur, aussi original que gourmand !



Conseil de service

Servir sur glace pilée et bonne dégustation !