



RECETTE AOC RIVESALTES

66





A O C R I V E S A L T E S

66

Long drink

Cocktail de Bruno CLAVÉ - Chef barman du Paddy - 14, Place Esquirol - 31000 Toulouse

P O U R I V E R R E

Ingrédients : 5 cl de Rivesaltes Ambré, 1 cl de Grand Marnier, 7 cl de jus d'orange sanguine, 1 cl de sirop de melon (Provence Saveurs), 1 cl de Galliano, 1 petite tranche de melon, 1 grain de raisin, 1 zeste d'orange, 1 feuille de menthe.

Accessoire : 1 shaker

- **Dans un shaker verser le sirop de melon**, le jus d'orange sanguine, le Rivesaltes Ambré et le Grand Marnier. Remuer en secouant énergiquement le shaker.

- **Verser le mélange dans un verre rempli pour moitié de glaçons.**

- **Ajouter le Galliano** sur le dessus du verre.

- **Décorer avec un petit quartier de melon** posé à cheval sur le verre. Piquer sur le melon 1 grain de raisin noir, 1 pelure d'orange et 1 feuille de menthe fraîche.

Le Rivesaltes Ambré

Le vignoble de Rivesaltes s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales. L'AOC Rivesaltes est élaborée à partir des cépages Grenache blanc, Grenache Gris, Macabeu, Malvoisie, et Muscat. Ce sont, comme tous les vins doux naturels, des vins mutés, méthode de vinification qui consiste à arrêter la fermentation par ajout de 5 à 10% d'alcool neutre. Ils sont obtenus après deux ans d'élevage. De couleur ambrée, plus ou moins soutenue, ils offrent des arômes de fruits secs, de sucres brûlés, de miel, d'orange confite.



RECETTE AOC RIVESALTES

B.O.





A O C R I V E S A L T E S

B.O.

Long drink

Cocktail de Nicolas GOUTFER - Chef barman de la Thalasso Serge Blanco - Boulevard de la Mer - 64700 Hendaye

P O U R I V E R R E

Ingrédients : 5 cl de Rivesaltes Ambré, 2 cl de liqueur de pêche, 1 cl de liqueur d'amandes, quelques gouttes d'Angostura, schweppes, 1 kumkat, 1 quartier de citron, 1 cerise confite quelques feuilles de menthe.

- **Remplir un grand verre de glaçons.**

Verser dessus quelques gouttes de Angostura Bitter, la crème de pêche, la liqueur d'amandes et le Rivesaltes Ambré.

- **Finir de remplir le verre avec du Schweppes** et ajouter un quartier de citron.

- **Décorer avec quelques feuilles de menthe**, un zeste de citron et 1 kumkat coupé en deux et piqué de chaque côté d'une cerise confite.

Le Rivesaltes Ambré

Le vignoble de Rivesaltes s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales. L'AOC Rivesaltes est élaborée à partir des cépages Grenache blanc, Grenache Gris, Macabeu, Malvoisie, et Muscat. Ce sont, comme tous les vins doux naturels, des vins mutés, méthode de vinification qui consiste à arrêter la fermentation par ajout de 5 à 10% d'alcool neutre. Ils sont obtenus après deux ans d'élevage. De couleur ambrée, plus ou moins soutenue, ils offrent des arômes de fruits secs, de sucres brûlés, de miel, d'orange confite.



RECETTE AOC RIVESALTES

Ma Muse m'amuse





A O C R I V E S A L T E S

Ma Muse m'amuse

Short drink

Cocktail de Marc PILI - Chef barman du Comptoir de la Bourse - 33, rue de la Bourse - 69002 Lyon

P O U R I V E R R E

Ingrédients : 3 cl de Rivesaltes Ambré, 2 cl de crème de fraise des bois, 1 cl de crème de vanille de Madagascar, 1 cl de jus de citron, quelques feuilles de menthe, 2 cerises confites.

Accessoire : 1 shaker

- **Dans un shaker verser le Rivesaltes Ambré**, la crème de fraise des bois, la crème de vanille et le jus de citron. Mélanger en remuant énergiquement le shaker.

- **Verser le mélange dans un verre à cocktail.**

- **Décorer avec des feuilles de menthe** piquées entre deux cerises confites.

Le Rivesaltes Ambré

Le vignoble de Rivesaltes s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales. L'AOC Rivesaltes est élaborée à partir des cépages Grenache blanc, Grenache Gris, Macabeu, Malvoisie, et Muscat. Ce sont, comme tous les vins doux naturels, des vins mutés, méthode de vinification qui consiste à arrêter la fermentation par ajout de 5 à 10% d'alcool neutre. Ils sont obtenus après deux ans d'élevage. De couleur ambrée, plus ou moins soutenue, ils offrent des arômes de fruits secs, de sucres brûlés, de miel, d'orange confite.



RECETTE AOC RIVESALTES

Oliver Twist





A O C R I V E S A L T E S

Oliver Twist

Long drink

Cocktail de Dorothée GASPARD - 2ème barmaid de l'Hôtel Normandy - 38, rue Jean Mermoz - 14800 Deauville

P O U R I V E R R E

Ingrédients : 6 cl de Rivesaltes Ambré, 1 cl de Grand Marnier, 8 cl de Canada Dry.
1 orange, feuilles de menthe, 1 cerise confite.

Accessoires : 1 stick, 1 grand pic de bois, 1 paille.

- **Couper le quart d'une orange en dés.**

Les piler au fond du verre. Ajouter 1 cuillère de glace pilée.

- **Verser dans le verre le Grand Marnier et le Rivesaltes Ambré.** Finir de remplir le verre avec le Canada Dry. Remuer.

- **Prélever un zeste sur l'orange** en la pelant délicatement. Enrouler le zeste tout autour du pic de bois. Piquer la cerise au sommet avec la feuille de menthe

Le Rivesaltes Ambré

Le vignoble de Rivesaltes s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales. L'AOC Rivesaltes est élaborée à partir des cépages Grenache blanc, Grenache Gris, Macabeu, Malvoisie, et Muscat. Ce sont, comme tous les vins doux naturels, des vins mutés, méthode de vinification qui consiste à arrêter la fermentation par ajout de 5 à 10% d'alcool neutre. Ils sont obtenus après deux ans d'élevage. De couleur ambrée, plus ou moins soutenue, ils offrent des arômes de fruits secs, de sucres brûlés, de miel, d'orange confite.



RECETTE AOC RIVESALTES

Vigne noire





A O C R I V E S A L T E S

Vigne noire

Short drink

Cocktail de Assane TALL - Président de l'Association des Barmen d'Alsace

P O U R I V E R R E

Ingrédients : 4 cl de Rivesaltes Ambré, 1 cl de crème de café, 1 cl de Grand Marnier,
1 cl de crème fraîche, 1 cerise confite, 1 raisin blanc.

Accessoire : 1 verre à mélange.

- **Remplir un verre à mélange de glaçons.** Verser le Rivesaltes Ambré, la crème de café et le Grand Marnier.

- **Verser le mélange dans un verre à cocktail** jusqu'à 1 cm du bord.

- **Napper le cocktail avec la crème fraîche :** verser la crème sur le dos d'une cuillère au-dessus du verre.

- **Décorer avec un raisin blanc et une cerise confite** sur un pic.

Le Rivesaltes Ambré

Le vignoble de Rivesaltes s'étend sur 86 communes des Pyrénées-Orientales. L'AOC Rivesaltes est élaborée à partir des cépages Grenache blanc, Grenache Gris, Macabeu, Malvoisie, et Muscat. Ce sont, comme tous les vins doux naturels, des vins mutés, méthode de vinification qui consiste à arrêter la fermentation par ajout de 5 à 10% d'alcool neutre. Ils sont obtenus après deux ans d'élevage. De couleur ambrée, plus ou moins soutenue, ils offrent des arômes de fruits secs, de sucres brûlés, de miel, d'orange confite.