






Barbotage

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CL SIROP DE GRENADINE</p> <p>2 CL JUS DE CITRON</p> <p>4 CL JUS D'ORANGE</p> <p>Complétez de champagne 5 CL</p>	<p>Couleur : ORANGE</p> <p>% d'alcool : 5,5</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p>	<p>Catégorie :</p> <p>LONG DRINK</p> <p>Goût : DOUX</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>Dans un shaker à demi rempli de glace: verser le sirop de grenadine, le jus de citron et le jus d'orange.</p> <p>Frapper et verser dans une flûte à champagne. Terminer au Champagne.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Trois cépages sont adaptés au terroir champenois : le Pinot Noir et le Meunier, Chardonnay...</p> <p>Inventé par Dom Pérignon en 1715</p>	<p>Remarques</p> <p>Le champagne est élaboré avec 3 cépages (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay), dans 3 régions de productions (La montagne de Reims, La Vallée de la Marne, La Côte des Blancs), dans 3 départements majeurs (Marne, Aube, Aisne) et trois villes incontournables (Reims, Épernay, Château Thierry).</p>	