

# Champagne Cocktail

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>ANGOSTURA BITTER. 1 CL DE COGNAC. 11 CL DE CHAMPAGNE. 1 ZESTE D'ORANGE.</p>	<p>Couleur : ORANGE</p> <p>% d'alcool : 16,1</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> <h1>DIRECT</h1>	<p>Historique</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : AMER/DOUX</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DANS UNE FLUTE A CHAMPAGNE/ INBIBER 1/4 DE MORCEAU DE SUCRE D'ANGOSTURA/ VERSER LE COGNAC/ COMPLETER DE CHAMPAGNE.</p> <p>DECORER D'1 ZESTE D'ORANGE.</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 vignoble champenois est réparti sur 5 départements: Marne, Aisne, Aube, Haute-Marne, Seine et Marne. Situé à 150 km au Nord-Est de Paris, le vignoble comporte 4 zones: La Montagne de Reims, La Vallée de la Marne, La Côte des Blancs, Le vignoble de l'Aube. Tois cépages sont autorisés: Le Charbonnay (blanc), le Pinot noir et le Pinot meunier (rouge).</p> <p>C'est aux moines bénédictins de l'Abbaye de Hautvillers et en particulier à Dom Perignon que revient le mérite de la mise au point des vins effervescents.</p>	