





Pick Me Up

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CL DE SIROP DE GRENADINE</p> <p>2,5 CL DE JUS D'ORANGE</p> <p>3,5 CL DE COGNAC</p> <p>COMPLETER AU CHAMPAGNE (5 CL).</p>	<p>Couleur : ORANGE</p> <p>% d'alcool : 16,5</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p>	<p>Catégorie :</p> <p>LONG DRINK</p> <p>Goût : ACIDULE PETILLANT</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>AU SHAKER/ GRENADINE/ JUS D'ORANGE/ COGNAC.</p> <p>FRAPPER ET VERSER DANS UNE FLUTE. COMPLETER DE CHAMPAGNE.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Le Cognac, est une eau-de-vie de vin d'Appellation d'Origine Contrôlée élaborée dans une Région de production délimitée depuis 1909.</p>	<p>Remarques</p> <p>Le Cognac est une eau de vie qui résulte d'une double distillation de vins blancs produit dans une région déterminée (Charente et Charente Maritime), ayant subi un vieillissement de 2 ans et demi minimum, en fûts de chêne. Les cépages autorisés sont l'ugni blanc, le colombard et la folle blanche.</p> <p>Les 6 crus sont: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires.</p> <p>La distillation se fait dans des alambics charentais dits "à repasse"; l'alcool ainsi obtenu est ramené à un degré de 40% du volume. Il faut 9 litres de vin pour faire 1 litre de cognac.</p> <p>L'age du cognac est celui de la plus jeune eau de vie entrant dans l'assemblage.</p> <p>***,VS = 2 ans et demi minimum; VO,VSOP = 4 ans et demi minimum; XO, Napoléon, Vieille Réserve = 6 ans minimum.</p>	<p>Une fine champagne est obtenue par assemblage de grande et petite champagne (50%/50%).</p>