

*Pour la Saint Valentin, l'Explorateur du Goût dévoile
trois délicieux cocktails qui vous feront succomber à la tentation*



"La Machine of Love" by Mavem

Crée par un bartender portugais reconnu :
Nelson Bernardes, ce cocktail a été recommandé
par le magazine Drinks Diary.

La recette :

- 3 cl Mavem Aguardente
- 1,5 cl Triple Sec
- 1,5 cl liqueur de framboise
- 1,5 cl jus de citron
- 1 cl sirop de sucre
- 4 framboises

Méthode : Shaker

Décoration : Sucre sur le bord du verre

INFOS PRODUIT : MAVEM

Eau-de-Vie de vins traditionnelle du Portugal, triple distillation en
alambic à colonne, vieilli en fûts de chêne de 225L, 8 ans d'âge moyen.

Exceptionnel de rondeur et finesse, des saveurs à la fois vanillées,
épiciées et fruitées.

50cl – 41° PVC : 45€



"Cloud of Roses" by Ornabrak

Flirtez sur un nuage de roses.

La recette :

- 5 cl Ornabrak Single malt Gin
- 2,5 cl jus de citron frais
- 2,5 cl sirop de rose
- Blanc d'oeuf
- Présenter avec un biscuit à la rose

INFOS PRODUIT : ORNABRAK

Premier Gin Irlandais Single Malt : origine West Cork,
Irlande, 100% artisanal et naturel. Orge maltée distillée
5 fois, avec 5 botaniques à la 5ème distillation.

Harmonieux équilibré et complexe, doux et crémeux en
bouche.

70cl – 43° PVC : 49€



"Old Fashioned" by Benjamin Kuentz

Un grand classique et sa French Touch.

La recette :

- 5 cl Aux Particules Vines
- 1 cl de sirop de sucre
- 3 traits d'Angostura Bitter
- 1 zeste d'orange

Mélanger 2cl de whisky avec 2 glaçons, puis ajouter
le sirop de sucre, le bitter et 2 glaçons et mélanger à
nouveau. Compléter de 3cl de whisky et de 2 glaçons et
mélanger avant d'ajouter le zeste d'orange.

INFOS PRODUIT : AUX PARTICULES VINES, BENJAMIN KUENTZ

Whisky Single Malt Français, fini en fût de Bourgogne : 100% orge
maltée, distillation en alambic charentais chez Rozelieures en Lorraine,
assemblage de fûts ex-Cognac et Bourbon de 6 à 8 ans. Fini de 8 à 9 mois
en fût de Bourgogne blanc.

Fumé délicat, arômes pâtisseries, de fleurs et de fruits blancs.

50cl – 46° PVC : 59€



© William Beaucardet

A PROPOS DE L'EXPLORATEUR DU GOÛT

Après 20 ans d'expérience au sein de maisons de champagne et de spiritueux, François Sommer décide de créer L'Explorateur du Goût en
2016 pour proposer aux consommateurs Français une nouvelle offre de spiritueux.

Véritable dénicheur de tendances, L'Explorateur du Goût se concentre sur une sélection courte et précise en cherchant systématiquement
le meilleur niveau de qualité. Il a également une approche très rigoureuse de la sélection pour ne proposer que des spiritueux 100%
naturels, élaborés selon les savoir-faire traditionnels et sans utilisations d'artifices.

Contact Presse : Morgane LE HIR, attachée de Presse Lifestyle, morgane@undercover-rp.com, 01 83 95 39 43 - 06 24 66 71 34

Undercover