



COCKTAILS D'ÉTÉ AVEC LES VINS DE SAUTERNES ET BARSAC

SAUTERNES • BARSAC
CRÉATEURS D'ARÔMES





COCKTAILS

“RABAUD FRENCH MARTINI”

*3cl de Sauternes
2cl de Grand Marnier
6cl de Vodka,
Zeste de citron*

*Verser la Vodka dans le shaker,
Ajouter le Grand Marnier,
Ajouter le Sauternes,
Ajouter des glaçons et secouer,
Filtrer deux fois et servir dans une
coupe,
Ajouter des zestes de citron.*

*Cocktail réalisé par le Château Rabaud
Promis*





COCKTAILS

“FROM BOMMES WITH LOVE”

*4cl de Sauternes infusé (baie de goji, cardamome, genièvre)
4cl de Gin vieilli en fût de Sauternes
(Thompson’s Gin du Sommelier)*

*Verser le Sauternes,
Ajouter le Gin,
Mélanger,
Ajouter 2 glaçons.*

*Cocktail réalisé par le Château
Lafaury Peyraguey*





COCKTAILS

“PETIT INSTANT GUIRAUD”

*10cl de Sauternes,
Un Glaçon Cristal,
Une branche de Romarin,
Un zeste de citron vert.*

*Verser le Sauternes,
Déposer le glaçon cristal,
Ajouter le romarin,
Finir avec le zeste de citron vert.*

Cocktail réalisé par le Château Guiraud





COCKTAILS

“GINGER SWEET BY LA TOUR BLANCHE”

150ml de Sauternes
1 tranche de concombre
2 feuilles de menthe
1 tranche de gingembre
Rallongez avec du Ginger Ale

Verser le Sauternes,
Ajouter le concombre, la menthe et le
gingembre,
Rallongez avec du Ginger Ale.

Cocktail réalisé par La Tour Blanche





COCKTAILS

“SUMMER SO”

*2/3 de So Sauternes
1/3 d'eau gazeuse
3 framboises
1 feuille de basilic
2 glaçons*

*Verser le Sauternes,
Ajouter l'eau gazeuse,
Ajouter les framboises et le basilic,
Ajouter les glaçons.*

*Cocktail réalisé par le Château
Bastor-Lamontagne*





COCKTAILS

“CUVÉE LA CLOTTE”

- 1 Verre de Sauternes
- 1 pièce de Glace
- 2 feuilles de Verveine ou de Romarin

*Verser le Sauternes,
Ajouter la glace, et la verveine*

*Cocktail réalisé par le Château La Clotte
Cazalis*

“Cocktail très simple à réaliser, frais et délicieux !”





SAUTERNES • BARSAC

CRÉATEURS D'ARÔMES



ENVIE D'ÉVASION ?

