

L A M A I S O N D U W H I S K Y

QUATRE COCKTAILS RAFRAÎCHISSANTS ET FACILES À RÉALISER POUR L'ÉTÉ

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, La Maison du Whisky revisite quatre cocktails iconiques composés de whisky, rhum, gin et tequila. Des recettes fraîches et estivales, inspirées des coups de cœur et nouveautés sélectionnés par les experts de La Maison du Whisky.



POUR SE RAFRAÎCHIR INSTANTANÉMENT : LE HIGHBALL ICED TEA

- 4 cl de whisky Kavalan Distillery Select N°1
- 10 cl de thé noir froid
- 1 zeste de citron jaune pour la garniture

Préparer le thé puis le faire refroidir. Dans un verre *highball* (grand verre) rempli de glace, verser le whisky et le thé froid. Puis, mélanger avec une cuillère. Ajouter un zeste de citron jaune pour la garniture.



POUR SE TÉLÉPORTER AU BORD D'UNE PISCINE : LE PALOMA

- 4 cl de tequila El Tequileño Blanco
- 3 cl de jus de pamplemousse
- 1,5 cl de citron vert
- 1 cl de sirop d'agave
- 6 cl de soda au pamplemousse (ou 6 cl de jus de pamplemousse et 3 cl d'eau gazeuse pour une version moins sucrée)
- *sal de gusano* ou sel pour la garniture (facultatif)

Directement dans un verre *highball* rempli de glace, verser le sirop, le citron vert, le jus de pamplemousse et la tequila. Mélanger puis ajouter le soda. Avec une cuillère, mélanger le tout légèrement du bas vers le haut du verre.

Ajouter un zeste de pamplemousse pour la garniture.

Optionnel pour réaliser un givrage au sel : Frotter les bords d'un verre *highball* avec un quartier de citron vert puis poser le verre à l'envers dans une soucoupe contenant une couche de *sal de gusano*¹ ou à défaut de sel.



¹ Une épice traditionnelle d'Oaxaca à base de sel de mer, de piment côtier, de vers d'agave moulus et grillés.



POUR VOYAGER ENTRE L'ITALIE ET LE BRÉSIL : LE NEGRONI

- 3 cl de gin Drumshanbo Gunpowder Brazilian Pineapple
- 3 cl de Mulassano Vermouth Rosso
- 3 cl de Select Aperitivo
- 1 zeste d'orange pour la garniture

Dans un verre *rocks* (verre à whisky) rempli de glace, verser tous les ingrédients et bien mélanger à l'aide d'une cuillère.

Ajouter un zeste d'orange pour la garniture.



POUR FAIRE VIBRER LES AMATEURS DE RHUM : LE GRENADA MULE

- 5 cl de rhum ambré Renegade All-Island Cuvée Nova
- 1,5 cl de citron vert
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 10 cl de ginger beer Hysope
- 1 tranche de citron vert pour la garniture
- quelques gouttes de cocktails bitters (facultatif)

Directement dans un verre *highball* rempli de glace, verser le sirop, le citron vert, la *ginger beer* et le rhum. Mélanger le tout, idéalement à l'aide d'une grande cuillère.

Ajouter quelques gouttes d'angostura et une tranche de citron vert pour la garniture.



Spécialiste des whiskies et des spiritueux fins depuis 1956, La Maison du Whisky est un acteur majeur du marché des alcools premium en France et à l'international. Importateur, distributeur, exportateur, également détaillant, embouteilleur et producteur, La Maison du Whisky explore toutes les catégories d'eaux-de-vie – whisky, rhum, cognac, armagnac, calvados, tequila, mezcal – mais aussi la bière, le saké et le vin... Son portefeuille rassemble plus de 240 marques exclusives haut de gamme. La Maison du Whisky s'appuie sur une équipe de passionnés pour accompagner l'effervescence du secteur, anticiper ses tendances et éclairer le choix des amateurs, professionnels et particuliers.

