



LOUIS ROYER AUX COULEURS DU PRINTEMPS AVEC DEUX COCKTAILS SIGNATURE



Les cognacs Louis Royer proposent un style singulier, où dominent des notes généreuses de fruits, tout en rondeur et douceur. Des conditions d'élaboration optimales et une parfaite maîtrise des notes boisées induites par le vieillissement en fûts permettent d'obtenir ce profil aromatique unique. Louis Royer est l'une des rares Maisons à avoir ses chais sur les rives de la Charente. En été comme en hiver, l'humidité naturelle et la température constante qui y règnent offrent aux cognacs générosité et douceur.



Julie Martin, Bar Amaro

Ce printemps, la Maison a sollicité la créativité de Julie Martin, cheffe barman au bar Amaro, pour imaginer deux nouveaux cocktails surprenants aux saveurs rafraîchissantes, et redécouvrir le cognac Louis Royer en version Dolce Vita.

« Le Sunset Royer est un cocktail dans l'esprit aperitivo à l'italienne. Habituellement le cognac est un spiritueux qui se consomme en digestif. C'est pour cela que j'ai décidé de le décliner dans une version apéritive. Assez léger et frais avec une légère touche d'amertume grâce au Campari. L'utilisation du vermouth rappelle le raisin présent dans le cognac.

Le Buoni est dans l'inspiration d'un dessert italien à base d'amande, j'ai eu l'idée de faire un cocktail dessert pour accompagner la fin du repas. L'amaretto s'accorde très bien avec les notes de fleurs d'oranger que l'on retrouve dans le cognac Louis Royer VS. Ainsi que l'Amaro maison qui vient apporter une touche végétale. »

Retrouvez ces deux créations signatures au Bar Amaro, 38 rue Condorcet, 75009 Paris.

CONTACTS PRESSE - Agence Pain Vin & Company
Alice Rebillard - arebillard@painvincompany.com
Léa Delaleu - ldelaleu@painvincompany.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.