

Grand Marnier®

Mixologie depuis 1880

GRAND MARNIER INFUSE SON SAVOIR-FAIRE DANS LA CRÉATION Grand T'

Les plus grandes histoires commencent par les idées les plus inattendues. Sur les parcelles de Cognac, Grand Marnier ne cesse de défier le temps en inspirant la scène cocktail du monde entier. Symbole d'un savoir-faire français depuis plus de 150 ans et spiritueux intemporel, la liqueur Grand Marnier Cordon Rouge demeure un ingrédient clé pour sublimer les recettes les plus emblématiques et proposer une version plus sophistiquée. Elle allie l'intensité de l'orange amère exotique à la noblesse du cognac. Une véritable rencontre de saveurs qui pousse à rechercher d'autres associations singulières.

Grand Marnier crée des cocktails uniques qui élèvent les classiques en grands cocktails et apporte une complexité aromatique qui révèle les saveurs, pour des expériences gustatives au sommet.



GRAND T' LE COCKTAIL DE L'ÉTÉ

Long drink rafraîchissant et parfaitement équilibré, le Grand T' mêle la liqueur Cordon Rouge aux subtils arômes du thé noir et aux notes d'agrumes. Complexe et sophistiqué, le thé noir peut s'adapter à de nombreuses associations, il parfume avec délicatesse, il révèle avec élégance, il surprend. Tandis que les notes de citrons jaunes apportent le brin d'acidité tant recherché, l'eau gazeuse amène de la texture avec les bulles. Justement dosé, frais et savoureux, le Grand T' simple à réaliser prend place sur les tables estivales !

INGRÉDIENTS

- ♦ 4 cl Grand Marnier® Cordon Rouge
- ♦ 5 cl Thé noir aux agrumes
- ♦ 5 cl d'eau pétillante
- ♦ Un quart de citron

PRÉPARATION

Remplir un verre ballon de glaçons et verser Grand Marnier® Cordon Rouge. Sélectionner un thé aux agrumes (idéalement noir, ex: citron ou bergamote), en bouteille ou à infuser. Pour l'option infuser, suivre les instructions sur le sachet, puis laisser reposer 4h au frais avant de servir. Compléter avec un trait d'eau pétillante. Presser le quart de citron jaune et mélanger. Terminer en ajoutant une fine tranche d'orange.



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

À propos de Campari France

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Picon, Del Professore, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka, Sagatiba ainsi que l'apéritif sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita. Le portefeuille est complété par Highland Park, Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe, le whisky français Alfred Giraud et la liqueur de sureau Fiorente. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins australiens Penfolds, le vin argentin Alta-Yarí, les vins italiens Zonin ou encore les Portos Graham's et vin portugais Beronia de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Plus d'informations sur : www.camparifrance.fr