



Cocktail à la Fraîche - Argotier

Ready to Drink

Gin
France

- **Format** : 1L VP - aussi en 20cL
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** : 14°

Allergène

Céleri, Fruits à coque, Graines de sésame, Moutarde

Végétal, frais et floral



Histoire Distellerie

Argotier est créateur et producteur de cocktails, créations originales prêts à boire (Ready to drink). Le projet est né avec Luca Pandolfo, qui de par son expérience en mixologie et en consulting en restauration constate de vraies lacunes sur l'offre cocktail en France, avec de réelles difficultés d'exploitation (problématiques de recrutement et de mise en place). Il décide alors, dans le cadre de son poste de directeur de restaurant, d'embouteiller ses premiers cocktails. Les recettes de cocktails premium sont assemblées de façon artisanale en région parisienne. Ils sélectionnent des produits hauts de gamme, avec un sourcing éco-responsable.



Elaboration

Tous les cordials sont faits artisanalement dans leur atelier où ils assemblent également les cocktails dans des cuves de 60 litres, mélangés à la cuillère en bois. Pour la production du cocktail À La Fraîche, ils pressent à froid les concombres bio et la menthe fraîche stabilisée dans le gin Citadelle (1er Gin français distillé par la maison Ferrand à Cognac). Ils l'assemblent ensuite à une liqueur de fleur de sureau, du jus de citron bio et un cordial à faible taux de sucre bio.



Dégustation

Un nez très présent sur le concombre, qui apporte une touche végétale intense, puis vient une note acidulée de citron, qui laisse place à la rondeur de la fleur de sureau et aux botaniques du gin. La note de menthe fraîche offre une finale vive et désaltérante.



Conseil de service

Servir sur glace pilée et bonne dégustation !