



Cocktail le Coucou - Argotier

Ready to Drink

Gin
France

- **Format** : 1L VP - aussi en 20cL
- **Conditionnement** : A l'unité
- **Taux d'alcool** :15,4°

Allergène

Céleri, Fruits à coque, Graines de sésame, Moutarde

Floral, acidulé et botanique



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. Ce cocktail est composé de Gin Citadelle (1er Gin français distillé par la maison Ferrand à Cognac), liqueur de violette d'un petit liquoriste familial alsacien, liqueur de kumquat Fair (issue du commerce équitable), jus de citron bio, cordial de myrtille maison.



Dégustation

Le Coucou est un cocktail qui dévoile une belle attaque florale qui laisse les botaniques du gin s'exprimer, suivie d'une élégante acidité. Les amers délicats en finale contribuent à rendre ce cocktail très rafraîchissant.



Conseil de service

Servir sur glaçons et bonne dégustation !