



Cocktail le Velours - Argotier

Ready to Drink

Vodka
France

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

Allergène

Céleri, Fruits à coque, Graines de sésame, Moutarde

Profond, fruité et acidulé



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. L'idée derrière ce cocktail est de retranscrire le goût d'une mûre fraîche. Il est composé de Vodka Fair bio distillée à Cognac à base de quinoa (commerce équitable), crème de mûre et crème de cassis de Bourgogne, cordial de verveine maison et jus de citron bio.



Dégustation

Le Velours est un cocktail qui porte parfaitement son nom ! Un nez expressif et flatteur porté sur les fruits rouges, une gourmandise confirmée en bouche par la rondeur sucrée des baies. La verveine et le citron jaune amènent une subtile touche d'acidité qui rappellera le croquant des pépins de mûres.



Conseil de service

Servir sur glaçons et bonne dégustation !