



A LOVE SUPREME

Imaginé par Allen Katz, mixologist pour Southern Wine and Spirits à New York et animateur de « The Cocktail Hour » sur Martha Steward Living Radio
<http://theradioblog.marthastewart.com/2010/02/romantic-cocktails.html>

- 45 ml de cognac Pierre Ferrand 1er Cru de Grande Champagne
- 7,5 ml de Chartreuse jaune
- 7,5 ml de grenadine
- 7,5 ml de purée de pêche Crémant de Bourgogne rosé Parigot & Richard

Verser les 4 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace et secouer.
Verser dans un verre de type Collins rempli de glace. Compléter avec le crémant frais et décorer d'une tranche de pêche.

A LOVE SUPREME

Created by Allen Katz, Mixologist and Host of "The Cocktail Hour" on Martha Steward Living Radio
<http://theradioblog.marthastewart.com/2010/02/romantic-cocktails.html>

- 1 1/2 ounces Pierre Ferrand Cognac 1er Cru de Grande Champagne
- 1/4 ounce Yellow Chartreuse
- 1/4 real grenadine
- 1/4 ounce peach puree Parigot and Richard Crémant Rose Champagne

Shake the first four ingredients over ice and strain into a Collins glass filled with ice.
Top with chilled Rose Champagne and garnish with a fresh peach slice.