

DOMAINE ACER

L'origine

Tout y est, le sirop d'érable, le Charles-Aimé et l'acerum, soit dans l'ordre : la concentration, la fermentation et la distillation de l'érable. Un beau tour d'horizon pour ce cocktail qui souligne toute la noblesse de l'érable!



Ingrédients

- 2 oz de Charles-Aimé Robert
- ½ oz d'acerum (eau-de-vie d'érable)
- ¼ oz de sirop d'érable doré
- ¼ oz de jus de lime
- 8 feuilles de menthe
- 8 feuilles de basilic
- 1 ½ oz de tonic

Pour la déco : un petit bouquet de feuilles de basilic

Préparation

- 01 – Dans un shaker rempli de glaçons, mélangez pendant 20 secondes tous les ingrédients à l'exception du tonic.
- 02 – Filtrez dans un grand verre à vin.
- 03 – Ajoutez le tonic.
- 04 – Décorez d'un petit bouquet de basilic.