

JUS DE RAISIN PÉTILLANT

MERLOT - MALBEC

COCKTAILS

- 1
- 5 cl de jus de raisin pétillant Vilatte
 - 10 cl de Crémant Blanc ou Rosé Vilatte
 - 1 rondelle de citron jaune
 - en option : quelques raisins rouges frais

- 2
- 5 cl de jus de raisin pétillant Vilatte
 - 10 cl de Rosé Vilatte
 - 2 tranches fines de pêche
 - ou 2 cl de nectar de pêche

COCKTAILS SANS ALCOOL

- 3
- 10 cl de jus de raisin pétillant Vilatte
 - 1 citron vert
 - Menthe fraîche
 - Eau pétillante
 - Glaçons

Presser le citron vert

Ajouter le jus de raisin, la menthe et les glaçons

Mélanger à l'aide d'une cuillère

Allongez avec l'eau pétillante à votre convenance

- 5
- 5 mûres fraîches
 - 6 feuilles de menthe
 - 1 cl de jus de citron vert
 - 10 cl de jus de raisin pétillant Vilatte
 - 1 cl de sirop de grenadine
 - 5 cl d'eau pétillante
 - quelques glaçons

Déposer les mûres, les feuilles de menthe et le jus de citron vert puis écraser très légèrement.

Verser le jus de raisin et la grenadine.

Ajouter quelques glaçons et l'eau pétillante.

- 4
- 10 cl. de jus de raisin pétillant Vilatte
 - 2 cl. de sirop de framboise
 - 5 cl. d'Eau Gazeuse
 - en option : quelques raisins rouges frais

- 6
- 15 cl de jus de raisin pétillant Vilatte
 - ¼ de citron jaune pressé
 - Quelques feuilles de basilic
 - Quelques glaçons
 - en option : quelques groseilles pour la déco

Mixer le jus de citron avec les glaçons et le basilic.

Ajouter le jus de raisin et les groseilles une fois dans le verre.

