



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Petit Pêché

FLORAL | FRUITÉ | ACIDULÉ



Facile &
rapide



Direct au
verre



Difficulté

INGRÉDIENTS

- 20 ML DE VERJUS
- 10 ML DE CRÈME DE PÊCHE
- 70 ML DE PETIT GUIRAUD
- 70 ML DE TONIC À LA FLEUR DE SUREAU

DÉCORATION : TRANCHE DE PÊCHE

RÉALISATION

- 1 DANS UN VERRE À TUMBLER REMPLI DE GLACE
- 2 VERSER LES INGRÉDIENTS DANS L'ORDRE DE LA RECETTE
- 3 REMUER LÉGÈREMENT À L'AIDE DE LA CUILLÈRE À MÉLANGE
- 4 DÉCORER D'UNE TRANCHE DE PÊCHE

Retrouvez la
recette en vidéo ici



Par Jérémy Lauilhé

Meilleur Ouvrier de France
Barman 2023

CHÂTEAU GUIRAUD



www.chateauguiraud.com • +33 (0)5 56 76 61 01 • accueil@chateauguiraud.com

TN
TERRES
de NATURES





1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Spritz des Vignes

VINEUX | COMPLEXE | DÉSALTÉRANT



Facile &
rapide



Direct au
verre



Difficulté

Retrouvez la
recette en vidéo ici



INGRÉDIENTS

- 10 ML DE VERJUS
- 30 ML DE SPRITZ DES DUNES
- 50 ML DE PETIT GUIRAUD
- 50 ML D'EAU GAZEUSE

DÉCORATION : BRANCHE D'IMMORTELLE
SÉCHÉE

RÉALISATION

- 1 DANS UN VERRE À VIN REMPLI
DE GLACE
- 2 VERSER LES INGRÉDIENTS DANS L'ORDRE
DE LA RECETTE
- 3 REMUER LÉGÈREMENT À L'AIDE DE LA
CUILLÈRE À MÉLANGE
- 4 DÉCORER D'UNE BRANCHE D'IMMORTELLE

CHÂTEAU GUIRAUD



www.chateauguiraud.com • +33 (0)5 56 76 61 01 • accueil@chateauguiraud.com

TN
TERRES
de NATURES



Par Jérémy Lauilhé

Meilleur Ouvrier de France
Barman 2023

