

les  
Roussillon  
sont là®

## FAITES VIBRER L'ÉTÉ AVEC DES COCKTAILS 100% VINS DOUX NATURELS

Exit les cocktails forts en alcool ! La tendance est aux cocktails plus légers et savoureux, à base de vin. Les Vins Doux Naturels du Roussillon, avec leur douceur subtile et leurs arômes frais et floraux, s'imposent comme des ingrédients de choix pour des créations originales et délicieuses.

Que vous soyez amateur de mixologie ou novice, il existe plusieurs recettes de cocktails faciles à réaliser avec les Vins Doux Naturels. Fraîches et désaltérantes, elles sont idéales pour tous les instants estivaux.

Le Muscat de Rivesaltes s'accorde très bien à la vivacité du citron jaune ou vert et à la tonicité du gingembre. Le Rivesaltes Ambré dévoile des notes vivifiantes et gourmandes avec l'orange.

### LES RECETTES



#### **Le Muscat Lemon**

*Faire le plein de fraîcheur avec l'association du Muscat de Rivesaltes, la limonade et le citron jaune.*

Dans un verre, verser des glaçons, une dose de Muscat de Rivesaltes, la même dose de limonade et un quartier de citron jaune pressé.



## Le Muscat Ginger

*Du peps et du caractère, avec le trio Muscat de Rivesaltes, gingembre et citron vert.*

Versez du Muscat de Rivesaltes et du ginger ale à parts égales, ajoutez des glaçons puis presser un quartier de citron vert.



## Le RIV'Tonic

*L'incontournable cocktail vitaminé aux notes d'agrumes qui fera pétiller l'été.*

Verser la même dose de Rivesaltes Ambré et de tonic, ajouter quelques glaçons et une rondelle d'orange.

# LES VINS DOUX NATURELS LA FRAÎCHEUR DANS LE VERRE

Exception française issue d'une longue tradition, le **Muscat de Rivesaltes** est une AOP Vin Doux Naturel depuis 1956 et couvre 90 communes des Pyrénées-Orientales. De sa belle robe dorée se dévoile des arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches et de miel.

Le **Rivesaltes Ambré** est une AOP Vin Doux Naturel qui se distingue par son vieillissement en milieu oxydatif pendant au moins trois ans. Ce processus confère à ce vin sa robe ambrée cuivrée aux reflets dorés, ainsi que ses arômes complexes et raffinés.

Les palettes aromatiques riches de ces vins apportent une touche de fraîcheur et d'authenticité aux cocktails.

Retrouvez d'autres recettes incontournables ici : [www.roussillon.wine/cocktails/](http://www.roussillon.wine/cocktails/)



### Contact presse Rouge Granit - Laurent Courtial

Manon Vergnier – [mvergnier@rouge-granit.fr](mailto:mvergnier@rouge-granit.fr) – 07 77 14 73 68

Lucile Peyric – [lpeyric@rouge-granit.fr](mailto:lpeyric@rouge-granit.fr) – 06 75 39 28 81