

Orchard Breezin'



Osez la nouveauté!

RECETTES DE COCKTAILS AU VIN

Il est temps d'inspirer l'artisan-vinificateur qui sommeille en vous! Soyez créatifs et découvrez de nouvelles façons de déguster les délicieux vins de fruits de notre collection **Orchard Breezin'**. Versez, agitez, mélangez et garnissez : c'est tout simple de transformer le vin en un cocktail rafraîchissant!



craft
winemaking

Créer ensemble. Apprécier ensemble.

Rendez-vous sur le site
www.rjscraftwinemaking.com pour en savoir plus.

Racontez votre expérience avec #rjscraftwinemaking
à votre famille et à vos amis.



UN SÉDUISANT COCKTAIL DE FRUITS

qui saura assouvir votre
soif du printemps!

Smash au litchi et à la framboise

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin Orchard Breezin' Martini **litchi exquis**
- ½ oz de liqueur de framboise
- 2 ½ oz de jus de litchi
- 8 framboises fraîches, pour la garniture
- 4 litchis frais ou en conserve, pour la garniture
- 1 branche de menthe fraîche, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Remplir un mélangeur à cocktail avec beaucoup de glace.
2. Ajouter tous les ingrédients, puis agiter vigoureusement.
3. Filtrer dans un verre avec de la glace.
4. Garnir de framboises fraîches, de litchis et de menthe.



DÉLICAT ET ÉLÉGANT

ce martini offre une nouvelle
touche rafraîchissante!



Martini au litchi

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin **Orchard Breezin' Martini litchi exquis**
- 1 oz de liqueur de litchi Soho
- 1 oz de vodka
- 2 oz de jus de canneberge blanche
- Le jus d'une lime fraîchement pressée
- Litchis, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Mélanger le vin Martini litchi exquis, la liqueur de litchi Soho, la vodka et le jus de canneberge dans un mélangeur à cocktail avec de la glace.
2. Verser dans un verre à martini refroidi et compléter avec le jus de lime fraîchement pressé.
3. Garnir d'un litchi juteux.

Un cocktail

SAVOUREUX ET PUNCHÉ

qui saura plaire à tous!

Punch aux mûres

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin Orchard Breezin' Explosion de mûres
- 1 oz de vodka à la mûre
- 3 oz de jus de canneberge
- 1 oz de jus de lime frais
- Mûres, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Mélanger le vin Explosion de mûres, la vodka à la mûre, le jus de canneberge et le jus de lime dans un mélangeur à cocktail avec de la glace.
2. Verser dans un verre à whisky avec de la glace et garnir de mûres, si désiré.



Sangria tropicale

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin **Orchard Breezin' Lime tropicale**
- 1 oz de triple sec
- 1 oz de gin
- 4 oz d'eau pétillante aromatisée au citron
- Framboises et tranches d'orange, pour la garniture

PRÉPARATION

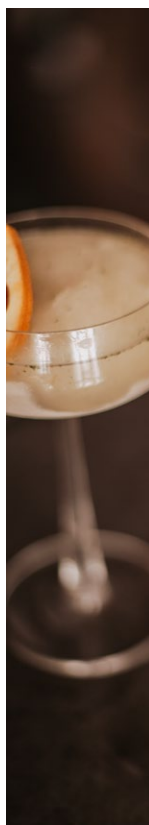
1. Dans un mélangeur à cocktail, ajouter le vin Lime tropicale, le triple sec, le gin et l'eau pétillante aromatisée au citron.
2. Verser dans un grand verre au choix et garnir de framboises fraîches et de tranches d'orange.

Vous prévoyez déguster cette sangria avec vos amis ou votre famille? Triplez la recette!



Accueillez le printemps en ajoutant une délicieuse touche

TROPICALE À VOTRE SANGRIA



UN COCKTAIL FRAPPÉ

parfait pour faire le pont entre les saisons!

Smash à la pomme et au bourbon

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin **Orchard Breezin' Délice aux pommes vertes**
- 3 oz de limonade congelée
- 1 oz de cidre de pomme
- 1 oz de bourbon
- 1 rondelle de lime grillée et 1 branche de menthe, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Passer le vin Délice aux pommes vertes, la limonade congelée et le bourbon au mélangeur.
2. Verser dans un verre à martini, compléter avec le cidre de pomme et mélanger avec une cuillère à cocktail.
3. Garnir d'une élégante rondelle de lime grillée et d'une branche de menthe fraîche.

BUVEZ ROSÉ

toute la journée!

Rosé 75

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin **Orchard Breezin' Extase açai framboise**
- 2 oz de gin
- ½ oz d'eau pétillante
- Framboises congelées, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Mélanger le vin Extase açai framboise et le gin dans un mélangeur à cocktail avec de la glace.
2. Verser dans un verre à martini au choix, compléter avec de l'eau pétillante, puis garnir de framboises congelées, au goût.



UN CLASSIQUE EXTRAORDINAIRE

et sophistiqué

Mai Tai aux agrumes

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin **Orchard Breezin' Sangria à l'orange Séville**
- 1 oz de rhum épicé
- 4 oz de jus d'ananas
- Cerise au sirop, pour la garniture
- Tranche d'ananas, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Verser le vin Sangria à l'orange Séville, le rhum épicé et le jus d'ananas dans un mélangeur à cocktail avec de la glace.
2. Bien agiter, puis verser dans un verre à whisky avec de la glace fraîche.
3. Garnir d'une tranche d'ananas frais et d'une cerise au sirop.

Glissade électrique

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin **Orchard Breezin' Cerise noire de nuit**
- 1 oz d'eau gazéifiée alcoolisée à la cerise
- 2 oz de whisky
- 4 oz d'eau pétillante
- Cerises et limes, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Mélanger le vin Cerise noire de nuit, l'eau gazéifiée alcoolisée à la cerise, l'eau pétillante et le whisky dans un mélangeur à cocktail avec de la glace.
2. Verser dans un grand verre avec de la glace.
3. Garnir de cerises et de limes fraîches.

METTEZ DE L'AMBIANCE AU 5 à 7

avec ce cocktail fruité et légèrement sucré!



FRUITÉ ET AMUSANT

Un cocktail
juste à temps pour le printemps!



Gimlet à la pêche

INGRÉDIENTS

- 2 oz de vin Orchard Breezin' Fruit du pêcher
- 2 oz de gin
- ½ oz de miel
- 4 oz d'eau pétillante ou de soda
- Tranches de pêche fraîche, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Dans un mélangeur à cocktail rempli de glace, ajouter le vin Fruit du pêcher, le gin, le miel et l'eau pétillante ou le soda.
2. Verser dans un verre à cocktail au choix et garnir de tranches de pêche fraîche.

UN COCKTAIL PÉTILLANT

à déguster autour d'un brunch spécial!



Mimosa à la canneberge blanche

INGRÉDIENTS

- 1 oz de vin Orchard Breezin' Atocasde canneberges
- 3 oz de jus de canneberge blanche
- 1 oz de vin mousseux
- 1 orange fraîche, pour la garniture

PRÉPARATION

1. Dans un mélangeur à cocktail rempli de glace, ajouter le vin Atocas de canneberges et le jus de canneberge blanche.
2. Verser dans un verre à martini refroidi avec de la glace et compléter avec du vin mousseux.
3. Garnir de rondelles d'orange fraîche.