Love Potion Champagne, il cocktail per San Valentino di Comte De Montaigne e Palazzina Grassi

20230209114648lovepotionindex-5a6499bf

In occasione dell'imminente San Valentino, **Comte de Montaigne e Hotel Palazzina Grassi di Venezia**, parte del portfolio del nuovo marchio italiano di haute hôtellerie Relegance – The Unexpected Collection, dedicano agli innamorati di tutto il mondo **“Love Potion Champagne”**, romantico elisir a base di Champagne Brut Grand Réserve **nato dall’estro creativo di Lucas Kelm**, apprezzato Bar Manager di Relegance – The Unexpected Collection.

“Love Potion Champagne” racchiude nel suo nome una **promessa di seduzione** confermata sin dalla prima degustazione. La freschezza minerale dello Champagne Brut Grand Réserve abbraccia le note di ginepro e coriandolo del Gin, esaltate dal sentore di limone, e quelle liquorose di lampone nero dello Chambord, **regalando al palato un effetto fruttato irresistibile**.
Dal perlage vivace e finissimo, il Brut regala **aromi di grande intensità, e profumi di frutta bianca** come mela, pera e pesca, unendo armonia e rotondità.

La ricetta

Ingredienti:

30 ml Gin Tanqueray 10

15 ml limone

15 ml Chambord Liqueur

1 cucchiaio di sciroppo d’agave

Champagne Brut Grande Réserve di Comte de Montaigne

Procedimento:

Una volta filtrato, si consiglia di servire ad una temperatura di 9 gradi, in una flute alla quale aggiungerete lo Champagne Brut Grande Réserve di Comte de Montaigne.