Drink Week, 3 cocktail con Chartreuse: Champs-Élysées del Death & Co

20230516035436champs-elysees-a-e425a6a2

Il 16 maggio è la giornata dedicata al cocktail Mimosa, ma anche alla **Chartreuse**, liquore creato dai monaci certosini della certosa Grande Chartreuse a Voiron, nella Francia meridionale, che tutt'oggi ne supervisionano la produzione. Realizzata in due versioni (verde o gialla), entrambe basate sulle stesse botaniche ma con proporzioni differenti, negli ultimi anni la Chartreuse ha visto crescere in maniera esponenziale la sua popolarità come ingrediente per numerosi cocktail.

Ecco quindi in **Drink Week**, questa settimana, tre ricette di drink che utilizzano il liquore dei monaci certosini francesi. Iniziamo dallo **Champs-Élysées**, twist del Sidecar del Death & Co di Denver.

La ricetta dello Champs-Élysées del Death & Co

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta da cocktail

Ingredienti:
60 ml cognac
15 ml Chartreuse verde
22,5 ml succo di limone
15 ml sciroppo di zucchero
1 dash Angostura

Garnish:
Twist di limone

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week