

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

BLOODY DU VIGNOBLE

Versant No 0

Eau-de-vie de marcs de Chardonnay, triple distillation

INGRÉDIENTS

- 45ml (1.5 oz) de Versant No 0
- 15ml (1/2 oz) de sauce anglaise
- 7.5ml (1/4 oz) de jus de cornichon du vignoble
- 7.5ml (1/4 oz) de jus de citron fraîchement pressé
- 2 traits de sauce forte du vignoble
- 90ml (3oz) de Clamato
- Épices BBQ du vignoble

MÉTHODOLOGIE

1. Tremper le rebord du verre dans le jus de citron puis dans les épices BBQ du vignoble
2. Incorporer l'ensemble des ingrédients à l'exception du jus de Clamato
3. Remplir le verre avec de la glace et remuer
4. Terminer par le jus de Clamato
5. Ajouter en décoration une tranche de citron, un cornichon et un haricot mariné du vignoble