



# RACINES

Des notes florales se mêlent à des arômes fruités, évoquant la saison de l'auto-cueillette et des champs fleuris. Chaque verre est une invitation à un voyage sensoriel, à la découverte de nos racines profondément ancrées dans cette terre généreuse. Que ce soit pour célébrer un moment spécial ou simplement pour savourer un instant de quiétude, "Racines" incarne l'âme de la Mauricie et invite chacun à se reconnecter avec ses propres racines.

## Puissance



## Type de verre

Coupe à vin

## Équipements

Shaker, cuillère



## LES INGRÉDIENTS

- 1/2 oz de jus de citron fraîchement pressé
- 1/2 oz de sirop de sureau des fées de chez Arbre aux fées
- 2 oz de vin rosé du vignoble Clos Sainte-Thècle
- 2 gouttes de fleur d'oranger
- 1 fraise coupée en 4
- 3 oz de bière nano blanche fraises et rhubarbe de la Microbrasserie À la Fût
- Confettis botaniques de Belle à Croquer

## PRÉPARATION

Dans un shaker, mettez tous les ingrédients, sauf la bière. Ajoutez de la glace et agitez énergiquement pendant 8 à 10 secondes. Versez la totalité de votre shaker dans un gros verre à vin. Complétez avec la bière nano blanche fraises et rhubarbe. Pour décorer, mettez une fraise sur le côté du verre et ajoutez quelques confettis botaniques de Belle à Croquer sur le dessus du cocktail et remuez à l'aide d'une cuillère avant de servir.

