



Bordeaux Distilling Company – France - Bordeaux

COLD BREW COFFEE LIQUEUR

Intense, moka, doux

Une liqueur super premium

Fondée en 2018, Bordeaux Distilling Company est une distillerie artisanale située à Bordeaux, dans le quartier de Bacalan, pas très loin de la Cité du Vin. Elle est équipée d'une brasserie complète et d'un alambic Carl de 750l, construit sur mesure. Ce qui lui permet de produire des spiritueux d'une grande diversité : gin, whisky, rhum, liqueur ou bitters. Bordeaux Distilling Company maîtrise donc l'ensemble de son processus de production. Tout est réalisé très artisanalement et en petit lots (400 à 500 bouteilles en moyenne), de la mise en œuvre des céréales à la mise en bouteille, en passant par la macération, la fermentation, la distillation et le vieillissement sous bois.

Cold Brew Coffee Liqueur est une liqueur de café faiblement dosée en sucre, juste au-dessus de la limite légale européenne (100g/l), élaborée par infusion à froid selon la technique *cold brew*. La liqueur de café est un incontournable du bar pour sa présence dans de nombreuses recettes de cocktails (Cold Brew Tonic, Coffee Negroni, Black Russian), dont le très tendance Espresso Martini.

Espresso Martini : Ce cocktail short drink fait son apparition à Londres dans les années 1980, lorsque la vodka est plébiscitée par les bartenders et les consommateurs. Il doit être réalisé avec un café de type *ristretto*, c'est-à-dire avec le temps d'extraction le plus court pour que le café ne soit pas trop amer.

La recette : Dans un shaker, mélanger 3cl de Cold Brew Coffee Liqueur, 3cl de vodka Sauvelle, 3cl de café *ristretto* froid avec de la glace cube. Filtrer et servir dans un verre de type martini ou une coupette. Décorer avec deux grains de café.



| | |
|-----------------------------|--|
| Matières Premières : | Cafés : Arabica Moka/Bourbon/San Ramon (Brésil, Guatemala, Colombie, Éthiopie, Rwanda et Salvador). Sucres de deux types. Alcool neutre vinique. Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. |
| Fabrication : | Torréfactions des cafés, puis macération. Édulcoration, puis réduction lente. |
| TAV : | 25% |
| Dégustation : | Arômes gourmands de café, cacao, amande, réglisse et caramel. |
| Moment : | En cocktail ou à la fin d'un repas. |
| Date : | 2019 |
| Bouteille : | 50cl |
| Conditionnement : | carton de 3. |
| Étui : | non |

