

Comte de  
**Lauvia**  
ARTISAN ÉLEVEUR



# Lauvia Old Fashioned

## Ingrédients

60 ml de **Fine Armagnac**  
ou **Armagnac Réserve**  
**Comte de Lauvia**

4 traits d'Angostura Bitter

1 cube de sucre blanc

1 zeste d'orange

60 ml **Fine Armagnac**  
or **Armagnac Réserve**  
**Comte de Lauvia**

4 drops d'Angostura Bitter

1 cube white sugar

Orange zest

## Préparation

Dans un verre à whisky, déposer le cube de sucre préalablement imbibé d'Angostura Bitter, ajouter un trait d'eau et piler le sucre pour le diluer ; ajouter quelques glaçons et mélanger jusqu'à la complète dilution du sucre, verser l'Armagnac puis remplir de glaçons. Remuer et décorer d'un zeste d'orange préalablement exprimé au-dessus du verre.

*Place the sugar cube in a whisky glass and imbibe with the 4 drops of Angostura Bitters. Add a splash of water and crush the sugar to dilute then add a few ice cubes and mix until complete dilution of the sugar. Pour over the Armagnac then refill with ice cubes. Stir and decorate with orange zest previously extracted over the glass.*

### Perfect served :

Température ambiante  
Ambient temperature

### Alliance food / Food pairing :

Un chocolat Noir minimum 70%, pas trop amer  
Dark chocolate, minimum 70% cocoa, not too bitter

Merci d'avoir téléchargé cette recette. Découvrez toutes nos idées de cocktails sur [www.lauvia.fr](http://www.lauvia.fr)

Thank you for downloading. Discover all our cocktails ideas on [www.lauvia.fr](http://www.lauvia.fr)

PERFECT SERVED :