

Comte de  
**Lauvia**  
ARTISAN ÉLEVEUR



Photo PLevy/Liquid Liquid - Collection BNA Armagnac

## Lauvia Manhattan

### Ingrédients

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

30 ml Vermouth Rouge

1 trait de Bitter Aromatique

1 cerise au Marasquin

Zeste d'orange

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

30 ml Red Vermouth

1 splash of Aromatic Bitters

1 Maraschino cherry

Orange zest

### Préparation

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange, remplir de glaçons, refroidir en mélangeant à l'aide d'une cuillère à mélange puis filtrer dans un verre à cocktail préalablement refroidi. Décorer d'une cerise au Marasquin et d'un zeste d'orange.

*Put all of the ingredients into a mixing glass, fill with ice cubes, chill the blend by mixing with a spoon, then filter into a pre-chilled cocktail glass. Decorate with a Maraschino cherry and the orange zest.*

#### Perfect served :

10-12°C en apéritif ou début de repas, 18°-20°C  
en alliance de fin de repas (dessert)  
*10-12°C as an aperitif or at the beginning of a meal,  
18°-20°C served alongside a dessert at the end of a meal*

#### Alliance food / Food pairing :

Foie gras IGP Sud-Ouest  
PGI South West of France