

Une idée de cocktail pour les fêtes :

## SOUPE DE VOUVRAY

Pour 1 bouteille de Vouvray pétillant :

- 1 louche de cointreau (environ 5 cl)
- 1 louche de pulco citron (jaune) - environ 5 cl
- 1 louche de sucre en poudre (environ 75 grs)
- 1 bouteille de Vouvray brut pétillant

Adapter les quantités en fonction du nombre de bouteilles de Vouvray, selon le nombre de convives.

↳ Mélanger le cointreau, pulco et sucre en poudre.

↳ Au moment de servir, ajouter le Vouvray bien frais, remuer et ajouter quelques glaçons.