

JACK DANIEL'S



Sa double filtration sur charbon de bois d'érable, avant et après maturation en fût de chêne, lui confère plus de moelleux et en fait le whiskey idéal pour une dégustation en cocktail.

Gentleman Jack Sour

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Gentleman Jack
- 2 cl de jus de citron fraîchement pressé
- 1/2 cl de sirop de sucre de canne
- 3 traits d'angostura bitters

INSTRUCTIONS

1. Remplir un shaker de glaçons
2. Verser tous les ingrédients et shaker pendant 30 secondes
3. Ajouter des glaçons dans un verre à whisky
4. Verser et ajouter une tranche de citron jaune pour garnir