



RÉCIF

GIN DE BORD DE MER

AUX AROMATES DE LA GASPÉSIE



UN GIN GASPÉSIEN INTENSE ET AUTHENTIQUE

Récif, c'est la Gaspésie en bouteille, entre mer, montagne et forêt boréale. Raffiné et surprenant, presque déstabilisant par ses arômes complexes, il saura plaire aux amateurs de gins d'exception.

UN PROFIL AROMATIQUE ET GUSTATIF À LA FOIS PUISSANT ET DÉLICAT

Récif est onctueux et riche. La force de l'alcool est discrète et bien intégrée aux aromates. Les saveurs se développent et s'enchaînent en laissant place à une longue finale : herbacé, fleurs sauvages, sous-bois, terreux, agrumes, marin, épices chaudes.

UNE ÉLABORATION ARTISANALE DANS UN ALAMBIC D'EXCEPTION

Récif est distillé dans un alambic charentais de marque Chalvignac. Entièrement fait de cuivre et chauffé sur flamme nue, il apporte d'autant plus de richesse et de complexité aux spiritueux. Ses aromates méconnus et uniques, distillés selon la méthode London Dry gin, en font un gin bien contemporain. Certains des aromates sont mis en macération avant la distillation pour maximiser l'extraction de saveurs tandis que d'autres sont intégrés au panier vapeur pour une extraction en douceur.

DES AROMATES 100% GASPÉSIENS QUI REFLÈTENT NOTRE TERROIR

Genévrier, angélique, coriandre, armoise, peuplier baumier, polypore confluent et de brebis, mélisse, aulne crispé, épilobe, mélèze, carvi, berce laineuse, livèche écossaise et rosier sauvage

PARFAIT EN COCKTAIL

Classique : Gin tonic, Gin Paloma, Tom Collins, Negroni, Martini, Bloody caesar, Espresso martini, Ponce

Pour vos créations : agrumes, fraise, framboise, bleuets, camerise, concombre, melon d'eau, thé vert, café, chocolat, sirop d'érable



43.7% alc./vol. – 750ml

Code SAQ 14592140

Caisse de 12