

RÉCIF

GIN VIEILLI EN BORD DE MER

AUX AROMATES DE LA GASPÉSIE



LA SIGNATURE DU BOIS ET DU TEMPS SUR NOTRE GIN RÉCIF

Lors de la production de notre gin Récif, nous détournons quelques litres vers des fûts pour créer Récif vieilli. Ce vieillissement transforme notre gin Récif et ses aromates en un superbe gin vieilli alliant puissance et finesse, à la teinte ambrée et aux notes boisées.

UN PROFIL AROMATIQUE ET GUSTATIF GOURMAND ET CHALEUREUX

L'effet du bois de chêne est marqué et pleinement assumé. Les saveurs boisées de Récif vieilli rappellent le whisky ou le cognac (vanille, épices chaudes, caramel), tout en se mariant parfaitement aux arômes complexes de Récif (floral, fruité, zestes d'agrumes, épicé, marin, terreux et herbacé).

D'UN ALAMBIC D'EXCEPTION À DES BARILS MÉTICULEUSEMENT CHOISIS

Récif est distillé dans un alambic charentais entièrement fait de cuivre et chauffé sur flamme nue, ce qui lui apporte d'autant plus de richesse et de complexité. Ses aromates méconnus et uniques, distillés selon la méthode London Dry gin, en font un gin bien contemporain. Le vieillissement a lieu tantôt dans des fûts neufs, tantôt dans des barriques imbibées de whisky, de porto ou même de sirop d'érable, pour créer un gin vieilli aussi unique que le baril qui l'a accueilli pendant des mois.

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

COMMENT LE SAVOURER

À température pièce (neat) ou sur glace :

Récif vieilli se déguste et se boit à la manière d'un whisky

En cocktails classiques :

Old Fashioned, Boulevardier, Bourbonade, Paper Plane, Whisky sour

Selon vos inspirations :

liqueurs amères, vermouth, café, chocolat, sirop d'érable, cannelle, Charme de fraise, ou tout autre cocktail à base de whisky en substituant celui-ci par Récif vieilli.



43,7 % alc./vol. - 750 ml

Code SAQ 15073368

Caisse de 12