Nous cherchons à créer des spiritueux de qualité supérieure, développés dans le respect des procédés, du consommateur et de la tradition. Nous sommes assumés, passionnés, confiants et nous ne cherchons pas à plaire à la masse. Nous maîtrisons notre art, nous sommes maîtres distillateurs.

Comont est né d'un rêve : celui de monter une distillerie authentique, dans la plus pure des traditions.

Nous n'avons pas d'historique familial en distillation. Ce que nous savons, nous l'avons appris.

Nous avons cultivé la terre, voyagé, échangé, observé et surtout goûté. Nous ne comptons plus les heures passées derrière le bar et à travailler avec l'alambic.

Nous voulions une grande maison, nous avions besoin d'un nom de famille.

NOUS SOMMES COMONT.
LA DISTILLERIE, LA MAISON, LA FAMILLE.

Gin

ALCOOL	**43 %**
SERVICE	**17°C**
FORMAT	**750 ml**
CATÉGORIE	**Gin, Dry Gin**
COMPOSITION	**100 % maïs du Québec**
APPELLATION SAQ	**Origine Québec**
LIEU	**Bedford**
DISPONIBILITÉ	**SAQ, saq.com, Distillerie**
CODE SAQ	**14675990**
PRIX	**48,75 $**

ÉLABORATION

Nous produisons notre moût, directement à la distillerie, 100 % à base de maïs de Saint-Marcel-sur-Richelieu. Le tout est ensuite distillé pour produire notre propre base d'alcool. Par la suite, les aromates sont macérés et distillés à nouveau dans un « Pot still ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Olfactif : Aromatique et complexe, ce produit dégage des notes d'agrume, de poivre, de baie de genièvre et de myrique baumier.

Gustatif : Structuré et long en bouche. La présence de l'alcool balance les huiles des aromates présents dans le gin. Des notes de Clavalier d'Amérique, de laurier et de genévrier peuvent être perçues.

AROMATES

- Baie de genièvre
- Coriandre
- Clavalier d'Amérique
- Fleur de sureau sauvage
- Cardamome blanche
- Laurier
- Racine d'Iris
- Thé du Labrador
- Sumac
- Gingembre
- Myrique Beaumier
- Argousier
- Berce laineuse
- Carvi sauvage



COMONT.CA info@comont.ca