ST. LAURENT GIN CITRUS

43% *alc./vol.*

Gin distillé à froid avec des agrumes du Japon & du Vietnam

Produit *du* Canada

750*ml* & 700*ml*



Un gin né d'une délirante expérimentation

Qu'arrive-t-il quand les créateurs de l'improbable St. Laurent Gin infusé aux algues repartent à la chasse aux aromates et aux méthodes de distillation insolites? Le St. Laurent Gin Citrus représente l'aboutissement de cette expérimentation délirante! Inspirés par leurs découvertes sur les côtes du Japon et du Vietnam, les artisans de la Distillerie du St. Laurent présentent un Gin aux agrumes distillés à froid dans un alambic vacuum expérimental. Il en résulte un Gin vif et acidulé, d'une fraîcheur nette, où les bouquets de genièvre et d'agrumes s'entremêlent et cèdent à une finale finement mentholée.

Baie de genièvre • Kumquat • Yuzu • Lime de perse
Main de bouddha • Citron • Poivre sansho
Graine de coriandre • Menthe verte • Basilic

Distillation à froid? Alambic vacuum?

C'est de la science, pas de la fiction! Dans un alambic traditionnel, l'alcool s'évapore à 78°C, ce qui "cuit" et dénature les aromates délicats tels que les agrumes et les fines herbes. L'utilisation d'un alambic vacuum change complètement la donne. En retirant l'air de l'alambic à l'aide d'une pompe, on réduit drastiquement la pression, ce qui permet à l'alcool de s'évaporer à seulement 30°C, soit la température ambiante où sont récoltés les agrumes utilisés dans le St. Laurent Gin Citrus. Résultat? On distille les huiles essentielles d'agrumes et d'herbes sans altération.





