ST. LAURENT GIN VIEUX

47% *alc./vol.*

Un improbable Gin aux algues
vieilli 1 an en fût de Whisky

Produit *du* Canada
750*ml* & 700*ml*



Chaque mois, une infime part de notre production de Gin St. Laurent prend la direction d'anciens barils de whisky. Ainsi, après un repos de plus d'un an en fût de chêne, notre fameux Gin infusé aux algues devient le Gin Vieux St. Laurent.

On redécouvre sous un nouveau jour les arômes caractéristiques du Gin St. Laurent: des notes herbacées et florales s'entremêlent aux arômes de pinède évoquant la forêt boréale québécoise. Le temps imprègne alors sa marque: des notes céréalières et boisées apportées par le vieillissement en baril de whisky enrichissent la complexité aromatique du liquide. La finale demeure fidèle à la signature du Gin St. Laurent: une pointe marine et iodée provenant de la macération d'algues laminaires (kombu) récoltées dans le fleuve Saint-Laurent.

Genièvre • Coriandre • Angélique • Écorce de casse
Réglisse • Citron • Orange amère • Baie de cubèbe
Grain du paradis • Algue laminaire (kombu)

Notes de dégustation

Une approche moelleuse et aromatique: le genièvre s'exprime sans astringence, tout en douceur, puis laisse place à de longues notes d'herbe, de poivre et d'agrumes confits. Une longue finale boisée, légèrement saline, signature de l'infusion d'algues laminaires.





