PARTAGER
le MEILLEUR.

ubald

GIN FIN *épicé*

Code SAQ 15210511



Le **gin fin épicé** Ubald fait partie de notre **collection fine** qui est cultivée et distillée au Québec. Une gamme de spiritueux complexes et recherchés célébrant l'art de la distillation et du raffinement.

ALCOOL DE BASE
100 % seigle de nos champs.

ÉLABORATION
Les aromates sont macérés, distillés et infusés dans une base d'alcool neutre de seigle cultivé sur le domaine. Le gin épicé est composé de près d'une quinzaine d'aromates qui apportent une complexité et un goût charnu à ce gin : absinthe, fleur de sureau, armoise, poivre des dunes et anis étoilé entre autres. Avec notre alcool neutre de seigle, on obtient un gin incomparable, distingué et original.

ARÔMES
Des arômes épicés et rassurants, aux effluves texturés et complexes, se marient parfaitement au caractère soutenu de notre alcool de seigle. On perçoit au nez les arômes de l'absinthe, de l'anis et du poivre des dunes.

TEXTURES ET SAVEURS
Généreux, charnu et gourmand, il réchauffe et surprend joliment nos papilles. Mariés au côté poivré de l'alcool de base de seigle, la combinaison des aromates offre un goût unique, rassurant et incomparable, avec une certaine douceur et une complexité très bien équilibrée.

MOT DE LA DISTILLATRICE
« C'est un gin que j'ai créé avec fébrilité et un immense plaisir! Je me suis amusée et surtout, je voulais le gin parfait pour concocter le Negroni. » Il réchauffera vos apéros où l'Italie, les plateaux généreux de charcuteries, d'olives, de fromage fort et de noix sont à l'honneur. Ami proche du vermouth, il est merveilleux avec le Negroni, mais aussi avec le Sbagliato ou le Clover Club. En gin tonic, agrémenté d'une étoile d'anis, il est parfait! Cheers!

TENEUR EN ALCOOL
44 % alc./vol.

Ubald est une distillerie née de la rencontre entre des passionnés de spiritueux et des amoureux de la terre. Elle s'appuie sur un savoir-faire unique, un sens du détail et fabrique ses spiritueux dans une optique d'écoresponsabilité afin de faire honneur à la terre. Tout est produit sur notre domaine : culture, récolte, fermentation, distillation et embouteillage.

« Chaque spiritueux que l'on produit est né de nos champs. Notre souci des ingrédients authentiques transparaît dans chaque bouteille et dans nos façons de faire. On cultive la qualité de nos produits, pour qu'à chaque dégustation se révèlent les goûts et les saveurs d'origine. »

ALCOOL À BASE DE SEIGLE · RYE-BASED ALCOHOL ·

ORIGINE QUÉBEC

POUR PLUS D'INFORMATION
info@ubald.ca
418 277-2294

CULTIVÉ ET DISTILLÉ ICI

ubald.ca

PARTAGER
le MEILLEUR.

ubald

GIN FIN *épicé*

ÉPICÉ

Code SAQ 15210511



FAMILLE
Gin de type Dry Gin

CATÉGORIE
Gin entièrement distillé dans une base d'alcool neutre pur à 96 % alc./vol. de seigle d'origine agricole produit entièrement ici. Aucun ajout d'arômes ou de sucre postdistillation. Baies de genévrier macérées et ensuite distillées avec 11 autres botaniques.

PAYS D'ORIGINE
Canada

RÉGION
Québec

COULEUR
Clair

FORMAT
700 ml

COCKTAILS SUGGÉRÉS
Pour mettre en valeur le gin fin épicé, vous pouvez le servir en cocktails parmi ces classiques que vous pouvez retrouver sur le site de la SAQ.com ou sur le web :

- Gin tonic,
- Negroni ou
- Gin Punch.

UVC
12

POUR PLUS D'INFORMATION
info@ubald.ca
418 277-2294

CULTIVÉ ET DISTILLÉ ICI

ubald.ca