

DISTILLERIE LA SOCIÉTÉ SECRÈTE

LES HERBES FOLLES

Gaspésie , Canada



Humain Geneviève Blais Mathieu Fleury Amélie-Kim Boulianne Michaël Côté

Disponibilité Saq +13757029

Spiritueux Gin

Provenance Cap-d'Espoir

Matière Première Orge et Blé rouge malté québécois

Aromates Genévrier, mélilot, cerise à grappes, graines de carvi, on ne peut toutes vous les donner, car la recette doit rester secrète. Tous les aromates sont cueillis à la main à maximum une heure de marche de la distillerie.

Méthode De Production Une bière est d'abord brassée avec de l'orge et du blé rouge malté québécois. Cette bière est ensuite distillée une première fois dans un alambic, pour produire un alcool (vodka) qui avoisine 95% d'alcool. Cette vodka repassera une seconde fois dans la cuve, mais cette fois avec des aromates. Affinement en cuves de chêne, passage en cuve de bois exotique.

Elevage Affiné en barriques de chêne

Alcool 43% alc./vol.

Couleur Clair

Dégustation Parfums floraux légèrement mentholé, la bouche est ample et la morsure de l'alcool se fait à peine sentir. Une impression de sucrosité qui reste une impression, car le gin poivré est totalement sec.