

UNGAVA

PREMIUM DRY GIN

Distillé en petits lots de façon artisanale, avec une sélection unique d'herbes et de baies indigènes québécoises 100 % naturelles, le gin Ungava présente une couleur caractéristique et un arôme envoûtant. Découvrez la beauté sauvage du Nord québécois.

GENÉVRIER NORDIQUE • MÉLANGE DE L'ARCTIQUE • RONCE PETIT-MÛRIER • BAIE D'ÉGLANTIER • CAMARINE NOIRE • THÉ DU LABRADOR

ROBE

La robe citronnée de ce précieux nectar rappelle les aurores boréales qui zèbrent le firmament du Grand Nord québécois.

NEZ

Au nez, le genévrier nordique exhale vigoureusement ses notes d'agrumes.

BOUCHE

Révèle les notes rafraîchissantes, fruitées et légèrement acides de la camarine noire et des baies d'églantier, le tout sur un fond végétal riche et épicé unissant la ronce petit-mûrier au mélange de l'Arctique. Le thé du Labrador agrémente cet accord de son velours suave.

COMMENT LE SERVIR

Sur glace, seul, avec un quartier de pamplemousse ou en cocktail, classique ou contemporain.

ungava-gin.com
Facebook : Ungava Gin



UNGAVA

PREMIUM DRY GIN



MICRODISTILLERIE

RECETTES



UNGAVA BEACH

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de gin Ungava
- 60 ml (2 oz) d'eau de noix de coco
- 45 ml (1.5 oz) de soda
- 15 ml (0.5 oz) de sirop simple
- 1 quartier et 1 tranche de pamplemousse
- Glaçons

PRÉPARATION

- Presser le quartier de pamplemousse au-dessus du verre.
- Ajouter les glaçons, puis le gin, le sirop simple et l'eau de noix de coco.
- Terminer avec le soda et garnir avec la tranche de pamplemousse.



GIBSON

INGRÉDIENTS

- 90 ml (3 oz) de gin Ungava
- 15 ml (0.5 oz) de vermouth sec
- Quelques oignons marinés
- Glaçons

PRÉPARATION

- Mettre les alcools dans un shaker Boston.
- Ajouter une mesure de glaçons et mélanger.
- Filtrer dans le verre approprié avec une passoire Julep.
- Garnir avec les oignons marinés.



LE SPRITZ NEGRONI

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de gin Ungava
- 30 ml (1 oz) de Campari
- 30 ml (1 oz) de vermouth Antica Formula
- 30 ml (1 oz) de soda
- 1 branche de romarin frais
- Glaçons

PRÉPARATION

- Remplir un shaker Boston avec une mesure de glaçons.
- Ajouter les alcools et agiter pendant 15 secondes.
- Filtrer dans le verre, sur de nouveaux glaçons.
- Terminer avec le soda et garnir avec le romarin.



CIDRE UNGAVA SOUR

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de gin Ungava
- 30 ml (1 oz) de cidre de glace Domaine Pinnacle
- 15 ml (0.5 oz) de jus de lime
- 1 blanc d'œuf
- Glaçons

PRÉPARATION

- Agiter le blanc d'œuf dans un shaker Boston.
- Ajouter les ingrédients liquides ainsi qu'une mesure de glaçons.
- Agiter vigoureusement.
- Filtrer finement et verser dans un verre froid.