
CANADIAN SHIELD^{MC}

WHISKY CANADIEN

Le territoire de rocs et de forêts du bouclier canadien a laissé une marque profonde dans l'histoire, le peuplement et le développement du Canada. Sa beauté sauvage et austère, sa solidité et sa complexité nous ont inspiré dans la création de ce whisky canadien unique. Le Canadian Shield^{MC} est distillé et vieilli en petit lots avec respect pour les ingrédients 100 % naturels et canadiens qui le constituent. Un assemblage de seigle, de malt d'orge et de maïs, soigneusement sélectionné, lui procure une complexité notable et dotée de tous les attributs de sa terre d'origine. Vous serez charmés par le Canadian Shield dès les premiers effluves.

ROBE

Teinte ambrée aux reflets cuivrés

NEZ

L'attaque est un véritable bouquet fumé se mariant parfaitement aux arômes distinctifs du Canadian Shield^{MC}, puis se termine sur des notes maltées et mielleuse.

BOUCHE

On retrouve une bouche ronde, englobante et crémeuse suivie d'une belle fraîcheur et un équilibre parfait entre son côté fumé et boisé.

FINALE

Une finale persistante, sur le seigle torréfié et une pointe poivrée.

COMMENT LE SERVIR

Nature, avec un trait d'eau, sur glace ou en cocktails

 LES SPIRITUEUX
ungava

CANADIAN SHIELD^{MC}

WHISKY CANADIEN



MICRODISTILLERIE



MANHATTAN MONTRÉLAIS

INGRÉDIENTS

- 2 oz. Canadian Shield^{MC}
- 0,5 oz. Vermouth rouge
- 2 traits d'amers
- 1 cuillère à thé de jus de cerises au marasquin

PRÉPARATION

- Réunir les ingrédients dans un verre à mélanger
- Tourner à la cuillère avec beaucoup de glace pendant 15 secondes
- Servir dans une petite coupe ou verre à martini, en ayant tamiser la glace
- Garnir d'une fine rondelle d'orange qui flotte et d'une cerise au marasquin



OLD FASHIONED NORDIQUE

INGRÉDIENTS

- 2,5 oz. Canadian Shield^{MC}
- 0,5 oz. Cidre de Glace Domaine Pinnacle
- Un morceau de zeste d'orange
- 3 traits d'amers
- Une pincée de sucre

PRÉPARATION

- Déposer le zeste d'orange dans le fond du verre, ajouter la pincée de sucre et les 3 traits d'amers
- Piler légèrement à l'aide d'un pilon
- Ajouter le whisky et le cidre de glace
- Tourner à la cuillère sans glace jusqu'à dissolution complète du sucre
- Ajouter assez de glace pour couvrir la moitié du verre de service
- Tourner à la cuillère, jusqu'à ce que le niveau de liquide soit à la hauteur des glaçons
- Remplir de glaçons
- Ajouter une expression de zeste d'orange sur le dessus



WHISKY SOUR À LA CANADIENNE

INGRÉDIENTS

- 2 oz. Canadian Shield^{MC}
- 0,25 oz. liqueur d'amandes
- 0,25 oz. Cidre de Glace Domaine Pinnacle (ou sirop simple)
- 0,5 oz. jus de citron fraîchement pressé
- 0,5 oz. jus de pamplemousse fraîchement pressé
- 1 trait amers
- 1 blanc d'œuf

PRÉPARATION

- Réunir tous les ingrédients dans un verre à mélanger
- Frapper avec 3 glaces jusqu'à ce que les 3 glaçons soient complètement dissous, puis frapper à nouveau avec beaucoup de glace
- Servir sur de la nouvelle glace dans un verre old-fashioned



LE BOUCLIER

INGRÉDIENTS

- 2 oz. Canadian Shield^{MC}
- 0,5 oz. jus de lime
- 0,5 oz. sirop simple
- 2 gouttes d'amers
- 5 oz. Soda piquant au gingembre

PRÉPARATION

- Frapper tous les ingrédients à l'exception du soda piquant avec de la glace
- Tamiser sur un verre highball rempli de glace
- Ajouter le soda piquant au gingembre
- Garnir d'un morceau de gingembre, d'une feuille de menthe et d'un morceau de lime