

CHIC CHOC

RHUM ÉPICÉ

Le premier rhum épicé infusé à partir d'un bouquet d'épices indigènes provenant de la région des montagnes Chic-Chocs, dans le Québec nordique.

**ÉPICES BORÉALES • POIVRE DES DUNES
• COMPTONIE VOYAGEUSE • BAIE DES
CASSINOÏDES • RACINE DE CÉLERI
SAUVAGE • MYRIQUE BAUMIER • HERBE
AUX ANGES**

Composé d'un rhum vieilli pendant 3 à 5 ans et d'un bouquet d'épices nordiques toutes québécoises, ce nectar épicé aux herbes du Québec en surprendra plus d'un.

ROBE

Ambrée, brillante et légèrement cuivrée, rappelant le caramel et le miel.

NEZ

Révèle un bouquet nordique épicé aux nuances de canne à sucre et de cannelle, ainsi qu'une tonalité poivrée.

BOUCHE

Rond, équilibré et doté d'une texture riche, il présente des notes d'écorce d'orange, de gingembre et d'épices boréales. Une attaque souple laissant une finale longue, chaude et agréable en bouche.

COMMENT LE SERVIR

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

chic-choc.ca
Facebook : Chic Choc Rhum Épicé



CHIC CHOC

RHUM ÉPICÉ



MICRODISTILLERIE



LE CAP-CHAT

INGRÉDIENTS

- 60 ml (2 oz) de rhum épicé Chic Choc
- 10 ml (0.33 oz) de liqueur d'orange
- 10 ml (0.33 oz) de vermouth blanc
- 30 ml (1 oz) de soda
- 2 fraises
- 4 canneberges (ou autre type de baies)
- Glace concassée

PRÉPARATION

- Remplir le verre de glace concassée.
- Verser les alcools.
- Ajouter les fruits.
- Terminer avec le soda.



SAINT-LAURENT PÉTILLANT

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de rhum épicé Chic Choc
- 90 ml (3 oz) de champagne
- 30 ml (1 oz) de jus d'orange
- 15 ml (0.5 oz) de jus de lime
- 1 goutte d'extrait de vanille
- Glaçons

PRÉPARATION

- Remplir la moitié du shaker de glaçons et ajouter le rhum, le jus d'orange, le jus de lime et la vanille.
- Agiter et filtrer à deux reprises dans la flûte.
- Terminer en versant le champagne.



SOMBRE TEMPÊTE

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de rhum épicé Chic Choc
- 60 ml (2 oz) de soda au gingembre (ginger ale)
- 15 ml (0.5 oz) de jus de citron
- 1 tige d'épinette
- Glaçons

PRÉPARATION

- Déposer les glaçons dans le verre.
- Verser le rhum, le jus de citron et le soda au gingembre.
- Garnir avec la tige d'épinette.



PUNCH ÉPICÉ DES REBELLES

INGRÉDIENTS

- 60 ml (2 oz) de rhum épicé Chic Choc
- 30 ml (1 oz) de porto Ruby
- 30 ml (1 oz) de Lillet Blanc
- 120 ml (4 oz) de cidre tranquille Domaine Pinnacle
- 2 fleurs d'anis étoilé
- Zeste d'orange

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients liquides dans une casserole.
- Chauffer jusqu'à ce que le liquide mijote.
- Garnir avec le zeste d'orange et l'anis étoilé.