
QUARTZ

VODKA

Quartz est élaborée à partir d'une eau de source comptant parmi les plus pures au monde, l'eau ESKA. Seule eau au monde provenant exclusivement d'un esker (une source souterraine créée par la retraite d'un glacier du Nord québécois il y a plus de 8 000 ans), ESKA est naturellement filtrée par le quartz présent dans l'esker Saint-Mathieu-Lac Berry. Elle est sans sodium, contient une très faible concentration de minéraux et possède un PH parfaitement équilibré.

Conçue à partir d'une sélection de grains de qualité supérieure, la vodka Quartz est microdistillée cinq fois, ce qui lui assure un goût exceptionnellement velouté. Elle est ensuite cryotraitée et microfiltrée au quartz pour offrir une finesse soyeuse, sans impuretés.

Elle est produite en petits lots et chaque geste est calculé afin de maintenir les standards de production les plus élevés, le tout sous la supervision du maître distillateur de la vodka Quartz.

COMMENT LA SERVIR

Seule ou en cocktail classique ou contemporain.

quartzvodka.ca
Facebook : Quartz Vodka



QUARTZ

VODKA



MICRODISTILLERIE

RECETTES



LE MONTRÉALAIS

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de vodka Quartz
- 120 ml (4 oz) de soda au gingembre (*ginger ale*)
- 15 ml (0.5 oz) de jus de citron
- Zeste de citron
- Glace concassée

PRÉPARATION

- Dans un pot Masson, déposer la glace concassée, puis verser la vodka, le soda au gingembre et le jus de citron.
- Garnir avec le zeste.



FLÛTE ENCHANTÉE

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1 oz) de vodka Quartz
- 90 ml (3 oz) de vin pétillant
- 15 ml (0.5 oz) de jus de citron
- 15 ml (0.5 oz) de confiture de fraises
- Glaçons

PRÉPARATION

- Déposer les glaçons dans le shaker puis verser la vodka et le jus de citron.
- Agiter et filtrer à deux reprises avant de verser dans la flûte.
- Garnir avec la confiture de fraises.
- Verser le vin pétillant.



WET DOG

INGRÉDIENTS

- 45 ml (1.5 oz) de vodka Quartz
- 15 ml (0.5 oz) de vermouth sec
- 60 ml (2 oz) de jus de pamplemousse
- 15 ml (0.5 oz) de liqueur de marasquin
- 2 g de fleur de sel
- Glaçons

PRÉPARATION

- Givrer le rebord du verre avec le sel.
- Déposer des glaçons dans le shaker et y verser tous les ingrédients.
- Agiter vigoureusement.
- Filtrer à deux reprises et verser dans le verre, sur de nouveaux glaçons.



QUARTZ ET CONCOMBRE

INGRÉDIENTS

- 60 ml (2 oz) vodka Quartz
- 60 ml (2 oz) d'eau pétillante ESKA
- ¼ de concombre
- Quelques feuilles de menthe
- Glace concassée

PRÉPARATION

- Au fond du verre, écraser une partie du concombre et 2 feuilles de menthe à l'aide d'un pilon.
- Remplir le verre de glace concassée.
- Verser la vodka, puis écraser la glace.
- Ajouter plus de glace et verser l'eau pétillante.
- Garnir avec des feuilles de menthe et quelques tranches de concombre.