



Élaboré à partir d'un bouquet de 19 plantes indigènes du Québec, cueillies à la main et 100% naturelles, le vermouth blanc KAYAK s'inspire de l'approche traditionnelle d'un vermouth sec. Accessible, il met en valeur des notes d'herbes du terroir québécois avec une finale florale et herbacée.

Il se démarque par son mariage de notes sucrées fréquemment retrouvées dans les vermouths (vanille et agrumes) et celles plus classiques d'herbes dites médicinales (camomille et gentiane).

KAYAK est le produit parfait pour bénéficier de l'intérêt croissant au Québec pour la mixologie et les vermouths artisanaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ

On y retrouve les doux parfums des clairières québécoises avec une entrée ronde et florale apportée par le rosier sauvage et les baies d'argousier, d'amélanché et de sureau.

BOUCHE

Nette, elle est dominée par des notes franches de fleurs telles l'épilobe, la verge d'or et le trèfle. Une dimension boréale d'épinette, de pruche et de petit thé des bois prend le relais pour terminer avec de calmantes notes d'herbes comme la valériane et l'armoise, ingrédient clé dans la fabrication classique de l'absinthe.

COMMENT LE SERVIR

Ajouté à vos spiritueux préférés ou servi sur glace, ses arômes champêtres vivifient vos cocktails.

Format 750 ml

Teneur en alcool 16 % alc./vol.

CUP 8-54745-00030-2



MICRODISTILLERIE

RECETTES



MARTINI UNGAVA

INGRÉDIENTS

75 ml (2 1/2 oz) de gin Ungava
10 ml (1/3 oz) de vermouth blanc KAYAK
2 olives
Glaçons

PRÉPARATION

1. Verser le gin et le vermouth dans un shaker rempli de glaçons.
2. Agiter vigoureusement.
3. Filtrer dans un verre à martini et garnir avec les olives.



BRISE NORDIQUE

INGRÉDIENTS

45 ml (1 1/2 oz) de gin Ungava
15 ml (1/2 oz) de vermouth blanc KAYAK
30 ml (1 oz) de jus de citron
15 ml (1/2 oz) de jus de pamplemousse rose
22 ml (3/4 oz) de sirop simple
2 traits de blanc d'œuf
Bière d'épinette
Romarin frais et grains de poivre rose
Glaçons

PRÉPARATION

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons, à l'exception de la bière d'épinette, du romarin et du poivre rose.
2. Agiter vigoureusement pendant environ 10 secondes.
3. Filtrer le contenu du shaker dans un verre à martini.
4. Allonger avec la bière d'épinette.
5. Garnir de romarin et de quelques grains de poivre rose.



VAGABOND

INGRÉDIENTS

45 ml (1 1/2 oz) de vodka Quartz
15 ml (1/2 oz) de vermouth blanc KAYAK
60 ml (2 oz) de jus de pamplemousse
15 ml (1/2 oz) de liqueur de marasquin
2 g de fleur de sel
Glaçons

PRÉPARATION

1. Civrer le bord d'un verre old-fashioned avec le sel puis ajouter quelques glaçons dans le verre.
2. Verser la vodka, le vermouth, le jus de pamplemousse et la liqueur de marasquin dans un shaker rempli de glaçons.
3. Agiter vigoureusement.
4. Filtrer deux fois le contenu du shaker à l'aide d'une passoire à glaçons et d'un tamis.