



Élaboré à partir d'un bouquet de plantes indigènes du Québec, cueillies à la main et 100% naturelles, le vermouth rouge KAYAK nous transporte dans les régions italiennes et espagnoles ferventes d'apéritifs assaisonnés mais avec une touche aromatique bien de chez nous.

À 18 degrés d'alcool, le vermouth rouge KAYAK se démarque par sa douceur et ses arômes qui nous caressent d'une signature unique à chaque gorgée.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

### NEZ

Il nous surprend d'emblée avec un bouquet subtilement parfumé et acidulé de framboisier, nous donnant l'impression de plonger le nez dans une talle de petits fruits des champs. On devine ensuite, en arrière-plan, les parfums d'un thé fraîchement infusé.

### BOUCHE

Notre palais se couvre de fines saveurs d'écorces, de petits fruits et d'épices pour culminer avec des notes champêtres et relevées. Un goût rustique et inspiré par les 23 herbes du terroir qui le constituent dont l'armoise, l'herbe reine des liqueurs d'herbes et des absinthes.

### COMMENT LE SERVIR

Un délice sur glaçons ou en cocktail avec des spiritueux de caractère.

---

**Format** 750 ml

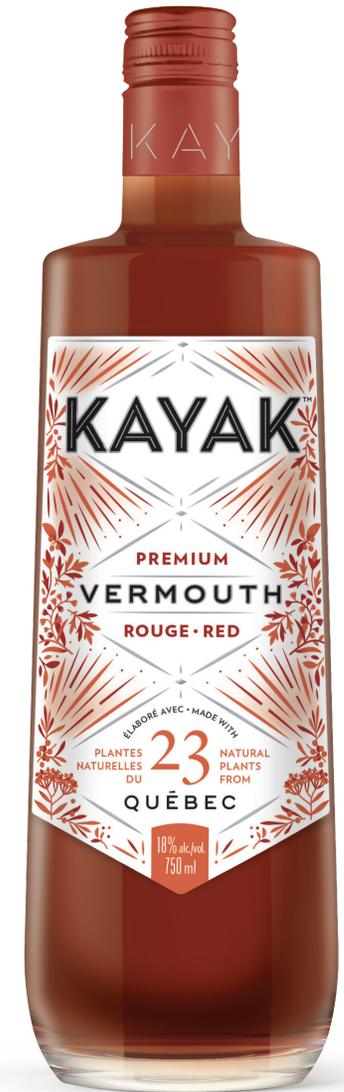
---

**Teneur en alcool** 18 % alc./vol.

---

**CUP** 8-54745-00028-9

---



MICRODISTILLERIE



# RECETTES



## MANHATTAN MONTRELAIS

### INGRÉDIENTS

60 ml (2 oz) de whisky Lot No.40  
15 ml (1/2 oz) de vermouth rouge KAYAK  
2 traits d'amer Angostura  
1 c. à thé de jus de cerises au marasquin  
1 zeste d'orange  
Glace concassée

### PRÉPARATION

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à mélanger.
2. Mélanger à la cuillère avec beaucoup de glace pendant 15 secondes.
3. Filtrer à l'aide d'un tamis dans une petite coupe ou un verre à martini.
4. Garnir d'un zeste d'orange ou d'une cerise au marasquin.



## BOULEVARDIER CHIC CHOC

### INGRÉDIENTS

45 ml (1 1/2 oz) de rhum épicé Chic Choc  
15 ml (1/2 oz) de vermouth rouge KAYAK  
5 ml (1/8 oz) de liqueur amère italienne  
Zeste d'orange  
Cerise griotte  
Glaçons

### PRÉPARATION

1. Dans un verre old-fashioned contenant quelques glaçons, verser tous les ingrédients sauf le zeste d'orange et la cerise.
2. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
3. Garnir d'un zeste d'orange et d'une cerise.



## SPRITZ NEGRONI

### INGRÉDIENTS

30 ml (1 oz) de gin Ungava  
30 ml (1 oz) de liqueur amère (type Campari)  
30 ml (1 oz) de vermouth rouge KAYAK  
30 ml (1 oz) de soda club  
Zeste d'orange  
Glaçons

### PRÉPARATION

1. Dans un verre old-fashioned contenant quelques glaçons, verser tous les ingrédients, sauf le zeste d'orange.
2. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
3. Garnir d'un zeste d'orange.