VODKA REDOUX

incolore · Canada / Laurentides



Producteur : Spiritueux des Laurentides
SAQ (CCNP) : 14758710
Couleur : incolore
Format : 750ml
Prix : 46.75 $

Appellation : Vodka
Type de produit : Spiritueux
Pays : Canada
Région : Laurentides

Élaboration : L'eau d'érable, une fois recueillie, est concentrée par osmose pour la fabrication du sirop. L'eau végétale produite par ce processus, qu'on appelle le filtrat, est ajoutée à l'alcool neutre à base de grains afin de créer une vodka pure, au naturel.

Aspect gustatif : D'une douceur cristalline, sa polyvalence se prête à toutes les occasions.
Aspect olfactif : Cette eau (filtrat) confère un accent végétal délicat, subtil et minéral.

La distillerie :

Si leurs spiritueux pouvaient parler, ils en auraient long à raconter. À commencer par l'odeur des jeunes pousses de sapin baumier et des baies de genévrier. À la première coulée d'érable de l'année. Aux fraîches effluves du jardin au petit matin. Et surtout, aux longues tablées et encore plus longues veillées passées en famille ou entre amis à tout réinventer.
C'est cet esprit qui s'incarne dans chacune des bouteilles. Si elles ont toutes leur personnalité, il va sans dire qu'elles partagent un petit air de parenté: le sens de la tradition et surtout, celui de la fête.

Revue de presse :

Ève Dumas (texte) et Josie Desmarais (photo), La Presse, Mar 2023

Ça ne surprendra personne, mais le restaurant Au pied de cochon a plusieurs cocktails à base d'érable sur sa carte. Le martini est fait avec la vodka Redoux (un alcool de grain neutre allongé au filtrat, ce produit résiduel du processus d'osmose de l'eau d'érable), le vermouth d'érable d'Intermiel et une «sucette» de tire. C'est un martini légèrement sucré, d'une surprenante finesse.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-03-18/erable-a-boire.php

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2022

VODKA REDOUX

incolore · Canada / Laurentides

La technique de l'osmose inversée permet de concentrer la sève d'érable en retirant une partie de son volume d'eau. Ajoutée à de l'alcool de grains neutre, cette eau d'origine végétale donne naissance à une vodka plutôt distinctive, tant par son onctuosité que par ses accents subtils de vanille.
VERT PRINTEMPS
- 11⁄2 oz de vodka Redoux
- 1⁄2 oz de chartreuse verte
- 1 cuillère à thé de boisson concentrée de fleur de sureau
- 1⁄2 oz de jus de lime
Mélanger vigoureusement tous les ingrédients dans un shaker. Filtrer et servir dans un verre à martini.
LES SUBVERSIFS, VODKA, REDOUX
43,75$ - Code SAQ 14758710 – 40% - Embouteillé au Québec

https://www.journaldemontreal.com/2022/04/01/le-meilleur-dici-50-spiritueux-a-decouvrir