VODKA SPÉCIAL PIMENTS

incolore · Canada / Laurentides



Producteur : Spiritueux des Laurentides
SAQ (CCNP) : 14981567
Couleur : incolore
Format : 750ml
Prix : 46.75 $

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

Élaboration : Les 5 variétés de piments (habanero, hot Portugal, Anaheim, d'espelette et de cayenne) utilisées dans son élaboration ont été cultivées sur les terres de La Cabane à Sucre au Pied de Cochon et ont été méticuleusement sélectionnées à différents stades de maturité pour faire rayonner toute la gamme de saveurs qu'elles ont à offrir.
Élevage : Une macération à froid des piments frais et entiers pendant 5 jours dans une eau-de-vie de maïs du Québec révèle toute la profondeur de cette vodka. Elle est par la suite légèrement filtrée afin d'en assurer sa pureté tout en conservant les parfums.

Aspect visuel : Très légère coloration jaune.
Aspect gustatif : Piments habanero, hot Portugal, Anaheim, d'espelette et de cayenne.

Accords : Cette vodka vous réserve de nombreux plaisirs et surprises, dégustez-la avec vos crustacés favoris, en apéro pour épicer votre Bloody Caesar ou encore surprenez vos convives en leur servant un Daiquiri aux fraises Spécial Piments. Vous en resterez abasourdis! Elle peut aussi être secouée avec quelques glaçons et être servie en shooter avec un peu de jus de lime. Et pourquoi ne pas en verser une larme dans la coquille de vos huîtres préférées?

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 :

Janine Saine, Tout sur le vin, Apr 2023

Les vodkas élaborées au Québec se font de plus en plus connaître et apprécier. Mais cette vodka aromatisée est vraiment unique, car elle a l'art de mettre un peu de piquant dans vos verres où piments habanero, hot Portugal, anaheim, d'Espelette et de cayenne se font la fête dans ce spiritueux élaboré à base de grains et dont les aromates sont tous cultivés à la Cabane à sucre Au pied de Cochon. Cette vodka locale ravivera un Bloody Caesar, un Daiquiri aux fraises ou en shooter avec un jet de lime. Un goût mémorablement pimenté, mais sans danger qu'il y ait feu au palais.

https://www.toutsurlevin.ca/cocktails-baileys-vodka-cidre-mixologie-bar/

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

Sur papier, le Moji-Pho peut surprendre. Mais le mariage vodka pimentée, sirop d'érable et coriandre est explosif ! C'est Alexandre Meilleur, aussi sommelier du restaurant, qui a conçu ces cocktails un peu décalés mettant en valeur différents produits de l'érable du groupe qui, comme on le sait, possède une érablière à Mirabel. Contrairement à d'autres, il voit l'onctuosité, l'épaisseur du sirop de chez nous comme un atout.

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

Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2022

Martin Picard adore les plantes du genre Capsicum de type habanero, Hot Portugal, Espelette et autres. Elles infusent leur fruité — j'insiste ici sur le mot «fruité» — dans une base de vodka qui s'en saisit en la « piquant » sous les doux dards du feu fruité ici, soutenant tout en modérant habilement la finale. Allongez-le d'eau tonique citron.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/718437/la-surprise#:~:text=Martin%20Picard%20adore%20les%20plantes,en%20mod%C3%A9rant%20habilement%20la%20finale.