

Producteur : Spiritueux des Laurentides

SAQ (CCNP) : 15148059

Couleur : Ambré

Format : 355ml

Prix : 4.60 \$

Appellation : Cocktail à base de gin

Type de produit : Spiritueux

Pays : Canada

Région : Laurentides



Aspect gustatif : En bouche, l'amertume équilibrée des agrumes et de la rhubarbe domine ce prêt-à-boire à base de gin. Les notes florales de lavande, de rose et d'hibiscus nous charment vers une finale fraîche et enveloppante.

Accords : Servir bien frais lors d'un barbecue avec toute la famille, avec votre meilleur ami sur sa nouvelle terrasse ou votre nouvelle flamme dans un parc aussitôt le dernier courriel du vendredi après-midi envoyé.

La distillerie :

Ce nouveau prêt-à-boire arrive à point pour la saison estivale. Le moment de l'année qu'on attendait tous est enfin arrivé : celui où l'on improvise un barbecue avec toute la famille, où votre meilleur ami vous invite à boire un verre sur sa nouvelle terrasse et celui où vous rejoignez votre nouvelle flamme au parc aussitôt le dernier courriel du vendredi après-midi envoyé.

Deux ans après avoir lancé le prêt-à-boire Gin de Monocle Bière d'Épinette, le chef Martin Picard récidive avec une déclinaison beaucoup plus florale, élaborée à base du Gin de Matante.

Véritablement un nouveau prêt-à-boire d'exception! Gageons qu'il deviendra rapidement le nouvel indispensable de vos soirées barbecue à la maison, au parc ou au chalet.

Enfilez votre robe fleurie ou votre plus belle chemise à motifs et laissez-vous tenter par le nouveau Gin de Matante Tonic Rhubarbe, l'essentiel de votre été!

Spiritueux des Laurentides : 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 :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Jun 2023

Amateur de Gin/Tonic? À la recherche d'un prêt à boire original?

L'équipe du chef Martin Picard, du célèbre restaurant montréalais Au Pied de Cochon, vient de lancer le Gin de Matante Tonic Rhubarbe. Dans une canette classique de 355 ml, vous trouverez du Gin de Matante du chef Martin Picard, du tonic et des arômes de rhubarbe. [...] La saveur de tonic est également bien agréable, d'autant que l'ensemble est moins sucré que les versions commerciales habituelles. Servi avec des glaçons, on diminue encore plus le taux de sucre et ça fait un chouette apéro qui ne manque pas de tonus.

Au Pied de Cochon Gin de Matante Tonic Rhubarbe (4 x 355 ml – 7% d'alcool – SAQ: 18,20\$ code 15148059). Comme je vous l'avais déjà expliqué, je suis plutôt classique dans mes choix de spiritueux ou cocktails, c'est pourquoi j'ai rarement des choses intéressantes à vous dire à ce sujet. J'ai eu l'occasion de goûter ce prêt à boire dans une dégustation de blogueurs organisée par l'agence Rézin et j'ai choisi de vous en parler car il représente pour moi une très bonne version de gin tonic en prêt à boire. Cette même dégustation m'a permis aussi de goûter plusieurs vins très intéressants dont je vous parlerai dans d'autres billets. À la bonne vôtre!

<http://hippovino.blogspot.com/2023/06/pour-les-amateurs-de-gin-tonic.html>

Natalie Richard, La Tribune, Jun 2023

Une « p'tite nouvelle » dans la gamme des Spiritueux des Laurentides, Matante a son gin et maintenant son cocktail prêt-à-boire, à base de gin, tonique et rhubarbe. Plus floral, bien fruité et rafraîchissant. Toujours sous la bannière qualitative du Pied de Cochon, maître depuis toujours dans l'art d'offrir des produits qualitatifs et festifs, à l'image de notre culture et de nos traditions.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/06/22/roses-rouges-et-cocktails-degustation-100-quebec-5LMOFZKOTFDOFEMJHE5IGJQZDA/>

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2023

Les gins Mononcle et Matante d'Au Pied de Cochon se déclinent maintenant en cocktails prêts à boire, fruits d'un partenariat avec la Maison des Futailles Station 22. Les admirateurs de Martin Picard ne seront pas surpris d'apprendre que le Gin de Matante Tonic Rhubarbe est bien chargé en saveurs de gin, la rhubarbe et le tonic étant relégués à l'arrière-plan. Amateurs de boissons légères un peu «bonbons», s'abstenir.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-cocktails-locaux-a-deguster-a-lete-2023/>