

# Gin Côte des Saints Premium

<b>Catégorie de produit</b>	Spiritueux
<b>Producteur</b>	Distillerie Côte des Saints
<b>Pays</b>	Canada
<b>Région</b>	Québec
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	46,2 %
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité approvisionnement continu

## Terroir

Le gin Côte des Saints est distillé dans la région de Mirabel.

Tous les aromates qui composent le gin Côte des Saints et que l'on peut trouver en qualité et en quantité suffisante au Québec proviennent de producteurs locaux.

Les semences d'orge de première qualité sélectionnées sont soigneusement plantées dans de vastes et riches sols au printemps, suivant l'hiver frais et rigoureux qui a mis la terre en dormance.

Le printemps frais cède la place aux très longues journées d'été chaudes et humides, propices à la culture de l'orge.

Le temps automnal, avec son lot de journées chaudes et de nuits fraîches, procurent des conditions de récolte adéquates.

L'eau de source naturelle sur la propriété est d'une grande pureté. Filtrée naturellement, elle contribue à produire un alcool de qualité.

## Vinification et vieillissement

Triple distillation sur place, par petits lots dans un alambic en cuivre, afin de garantir le transfert en douceur des saveurs originales pendant le processus de distillation.

La distillerie Côte des Saints n'utilise que des fûts ayant déjà contenu du bourbon pendant plusieurs années, mais le distillateur a élaboré et conçu un programme précis et détaillé d'acquisition de fûts ayant déjà servi à la production d'autres alcools fins et raffinés. Certaines barriques sont particulièrement difficiles à retrouver sur le marché et permettront aux futurs whiskys de développer des profits aromatiques particulièrement savoureux, uniques et dont l'expression et la personnalité définiront l'identité de la distillerie.

Le séchoir à malt est alimenté par la tourbe récoltée ici même au Québec. Cette tourbe procure des arômes de feux de camp et de fleurs.

## Caractéristiques

Apparence : limpide avec un léger nuage opalescent résultant de l'ajout d'un soupçon d'eau de source, soulignant les huiles essentielles contenues dans l'essence.

Arôme : notes immensément complexes de pin ligneux et de forêt, associées à des notes exotiques d'écorce de citron vert, de cardamome et de romarin salé.

Saveur : les arômes se prolongent en bouche avec une pointe de notes florales. La finale est longue et lisse.



# Gin Côte des Saints Premium

Code produit

---

Québec : 14375268