au fil du saint - laurent

Sélection de produits CANADIENS

(Alccol Québécois & Vins du Niagara)

www.aufildustlaurent.be

BULLES page 3

VINS page 3

APERITIFS - DESSERTS - LIQUEURS page 6

SPIRITUEUX - COCKTAILS page 9

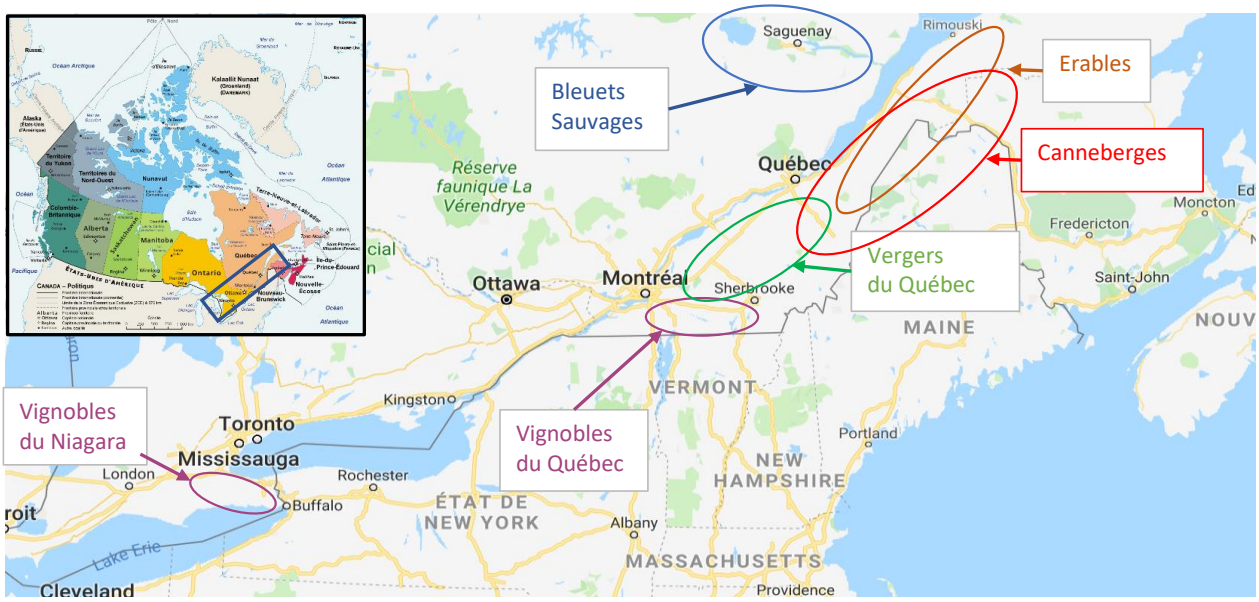
EPICERIE (salée - sucrée) page 12

Distribués par:

au fil du vin

Rue Saint-Joseph, 16A
B 1470 Genappe
Bernard CORNET
Tel: 0491/711.018
contact@aufilduvin.be
www.aufilduvin.be
facebook *au fil du vin - Nivelles*

L'EST du CANADA



Les produits que nous distribuons proviennent tous des bords du **lac Ontario** ou du **Saint-Laurent**, le fleuve qu'a emprunté Jacques Cartier en 1534 pour découvrir le Canada pour le compte de François 1er, Roi de France de l'époque.
La plupart des produits de notre gamme proviennent du Québec, réparti de part et d'autre du fameux fleuve.

L'exploitation de **l'ERABLE** est emblématique du Québec. La production canadienne (à 97% Québécoise) correspond à près des 3/4 de la production mondiale. C'est une exploitation totalement durable en ce sens que seul 1 à 2% de la sève d'érable est prélevée chaque année. L'équivalent d'une prise de sang pour un homme. D'autre part l'érable est une espèce indigène, naturellement et parfaitement adaptée à son écosystème. On ne cultive pas l'érable! Pas besoin d'utiliser de produits chimiques, ni d'irriguer, les érables se sentent bien au Québec! Et le sirop d'érable (obtenu par évaporation de l'eau de la sève) est l'un des agents sucrants les moins caloriques, comparativement au sirop de table, au miel ou au sucres raffinés que l'on trouve dans de nombreux produits de grande consomation.
La **CANNEBERGE** (ou Cranberry en anglais) est également emblématique du Québec. Elle se cultive essentiellement dans les zones à tourbières du Nord-Est de l'Amérique du Nord. En plus d'être bonne à manger, la canneberge a des effets extrêmement bénéfiques sur la santé. Comme le citron, ce fruit possèdent une grande quantité de molécules anti-oxydantes bénéfiques contre l'apparition de maladies cardiovasculaires ou cancéreuses. La canneberge favorise aussi l'augmentation du « bon cholestérol » qui, contrairement au « mauvais cholestérol », nettoie les parois des artères. Elle s'apparente en ce sens au vin rouge (via les tannins). Par ailleurs, il est aussi reconnu que les propriétés antiadhésives de la canneberge aideraient à lutter contre les infections urinaires et les désordres gastro-intestinaux, et amélioreraient même la santé dentaire.
Nous présentons aussi toute une série de produits issus de **POMMES.** Cette culture héritée du temps de la colonisation française est importante au Québec, mais ne s'est développée que récemment vers les boissons fermentées, le CIDRE. A la différence du cidre "bouché" de Normandie, le cidre mousseux local est élaboré en utilisant la méthode champenoise (2e fermentation en bouteille fermée avant dégorgement et placement du bouchon final). C'est un véritable "champagne de pommes". Il est aussi vinifié comme un vin blanc tranquille classique pour accompagner vos repas légers. Et finalement depuis les années '90, le fameux CIDRE de GLACE, invention canadienne, émmerveillera vos desserts aux fruits ou aux chocolats.

Le **BLEUET SAUVAGE** est aussi particulièrement typique de cette région du monde. Le bleuet est cultivé dans différentes parties du monde (dont l'Alsace en France) mais il n'existe à l'état sauvage, au ras du sol, qu'en Amérique du Nord. Et la capitale mondiale de ce fruit se trouve au Québec, dans la région du Saguenay-Lac St-Jean. Sa pulpe est blanche et légèrement moins sucré que sa cousine la myrtille, et clairement plus goutu que le bleuet d'élevage.

Pour le **RAISIN,** c'est un peu plus compliqué. Le climat très froid des hivers québécois implique la protection des vignes lorsqu'on utilise les cépages européens de *Vitis Viniféra* comme le Chardonnay, le Pinot Noir, le Riesling etc… Ces vins sont donc automatiquement assez chers. Une alternative est d'utiliser des cépages autochtones de Vitis Riparia, ou des hybrides, comme le Frontenac Noir. Malheureusement, ces vignes ne produisent pas aussi facilement de bons vins et ceux-ci sont donc difficiles à trouver et généralement assez chers aussi. Mais nous en avons trouvé! Le problème du climat canadien en général fait que seuls 2 vignobles au Canada ont réellement acquis (ou sont en train d'acquérir) une stature internationale, grâce à leurs oenologues mais surtout leurs micro-climats particuliers. Celui de l'Okanagan Valley en Colombie-Britannique et celui du Niagara dans l'Ontario dont nous vous proposons plusieurs vins tranquilles en Blanc et Rouge ainsi que le mondialement connu IceWine ou Vin de Glace, si succulent avec du chocolat noir en dessert.

Bulles

Mousseux d'Erable "Mousse des Bois"

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
~~Cépage:~~ Sève d'Erable
Appellation:
Millésime:
Teneur en sucre: 7 g/L (BRUT) ou 0g/L (NATURE)
Alcool: 12,0%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Vin mousseux issu de la fermentation de la Sève d'Erable. Le vin d'Erable (ACER, érable en latin) est soumis à une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle champenoise. Ce vin aux fines bulles est vif et frais. Il présente des arômes de fleurs, brioche, pomme, agrumes avec une touche finale subtile d'érable.

Suggestion culinaire:
Convient parfaitement à l'apéritif, dans les cocktails, en kir avec un peu de Val Ambré (voir section Vins de Desserts) et une pépite de sucre d'érable dans le fond de la coupe. Idéal avec le saumon fumé.

Vins tranquilles

Niagara Blanc - Viognier

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Viognier 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2017
Alcool: 13%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Ce vin est aromatique et facile à boire, affichant des notes de fleur d'oranger, de mandarine et de fruits exotiques. La finale laisse des notes florales douces et une touche de pêche douce.

Suggestion culinaire:
Délicieux avec la cuisine asiatique légèrement épicée ou une salade de poulet grillé garnie de fromage de chèvre et de mangue!

Niagara Blanc - Sauvignon B

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Sauvignon Blanc 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2017
Alcool: 13%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Cueilli dans des vignobles de la plus haute qualité, ce sauvignon blanc révèle des notes traditionnelles de fruits tropicaux, de groseille à maquereau et de melon, également présentes en bouche, ainsi que d'intenses arômes d'agrumes.

Suggestion culinaire:
Essayez ce vin avec des huîtres grillées nappées d'une sauce au beurre. Super aussi avec tous coquillages et fruits de mer.

Niagara Blanc - Chardonnay

Domaine/Producteur: Eastdell (Ontario, Canada)
Cépage: Chardonnay 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
De couleur jaune pâle, ce chardonnay croustillant sans cuisson affiche des notes de pêche, poire, poivre blanc et agrumes au nez. La bouche est riche en pomme, melon, miel et silex.

Suggestion culinaire:
Ce blanc rafraîchissant se mariera bien avec des huîtres, un brie cuit au four surmonté d'un Chutney aux pêches.

Niagara Blanc - Gewurztraminer/Riesling

Domaine/Producteur: Pillitteri (Ontario, Canada)
Cépage: GW 55% - Riesling 45%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2016
Alcool: 12,0%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Ce vin, classique de climat froid, présente des aromates enracinés dans la pomme verte, litchi, pamplemousse rose et pétale de rose. La bouche reflète les aromates, avec l'ajout de miel, de pêche mûre, mandarine et subtiles nuances de melon miel. L'intégration acide, aux côtés du sucre résiduel, crée un bel équilibre en bouche.

Suggestion culinaire:
Vaste gamme d'accords de cuisine. Ces vins fonctionnent bien seuls, mais considérez les aliments plus élevé dans les épices conduites par le piment, et les poissons maigres et feuilletés tels que les épinards Pad Thai, le curry indien de Madras ou les poêles sauvages Bar rayé. Ce vin se marie bien avec des aliments réconfortants tels que les ailes de poulet, les Cool-Ranch Doritos et les sandwiches BLT (Bacon Lettuce Tomato).

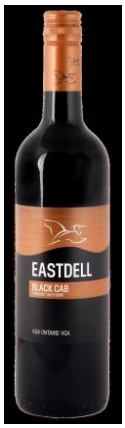
Niagara Rouge - Gamay

Domaine/Producteur: Eastdell (Ontario, Canada)
Cépage: Gamay 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Ce gamay noir léger à mi-corsé a une belle couleur grenat et affiche de vives notes d'épices au nez suivies par une bouche riche, riche en cerise noire, en épice de poivre noir et en cannelle. Profitez de ce gamay noir légèrement frais.

Suggestion culinaire:
Délicieux avec le filet de porc au lard servi avec réduction de canneberges, le dîner à la dinde accompagné de purée de pommes de terre, de jus de viande et de betteraves, ou le canard rôti glacé au miel et aux légumes verts.

Niagara Rouge - Black Cab



Domaine/Producteur: Eastdell (Ontario, Canada)
Cépage: Cabernet Franc 55% - Baco Noir 35% - Cabernet Sauvigon 10%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 12,5%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Black Cab est le vin signature du domaine Eastell, élaboré à partir de cépages bien cultivés dans le climat frais de l'Ontario: le baco noir et le cabernet. Ce mélange unique présente des notes riches de cerise noire, de cassis et de canneberge avec une pointe de fumée et de vanille au nez. La bouche résonne avec des notes de mûres fraîchement broyées et une légère note de chocolat sur la finale persistante.

Suggestion culinaire:
Associez le Black Cab à une variété de plats pour barbecue, tels que des hamburgers simples ou des steaks T-bone assaisonnés de grains de poivre. Cela va aussi très bien avec la soirée pizza!

Niagara Rouge - Cabernet Sauvignon

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Cabernet Sauvignon 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2013
Alcool: 13,0%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Ce vin présente une couleur bordeaux brillante qui déploie des notes d'arômes de mûre, d'épices et de chêne au nez. Suivent une palette de saveurs agréables en bouche, notamment de cassis, de vanille et de notes de chêne bien intégrées. Ce cabernet sauvignon présente un superbe équilibre en bouche.

Suggestion culinaire:
Savourez ce cabernet sauvignon avec des jarrets d'agneau braisés au romarin.

Omerto - Vin de Tomates - SEC - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine de la Vallée du Bras (Québec, Canada)
~~*Cépage:*~~ TOMATES (3 variétés ancestrales)
Appellation: N/A
Millésime:
Teneur en sucre: 3 g/L
Alcool: 15,5%
Contenance: 375 ou 750 ml

Description du produit:
UNIQUE AU MONDE. Cet unique vin de tomate Omerto sec est d'une belle couleur jaune blé, légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de sauvignon et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. L'attaque en bouche présente une acidité intéressante suivi d'une belle longueur qui se termine par de la finesse. Il en ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes d'alcool de grains.

Suggestion culinaire:
Servir de 4°C à 6°C (en **vin apéritif ou en digestif**) ou de 10°C à 15°C en **vin d'accompagnement** de poissons fumés, huîtres, sushi, charcuteries, fromages à pâte ferme, chocolat noir.

Omerto - Vin de Tomates - DOUX - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine de la Vallée du Bras (Québec, Canada)
~~Cépage:~~ TOMATES (3 variétés différentes du vin sec)
Appellation: N/A
Millésime:
Teneur en sucre: 10 g/L
Alcool: 15,5%
Contenance: 375 ou 750 ml

Description du produit:
UNIQUE AU MONDE. Le vin de tomate Omerto Moelleux est d'une belle couleur jaune blé légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de fleur d'oranger, de melon miel, de fruit confit et d'abricot. En bouche, nous avons la douceur du sucre résiduel qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité de la tomate. Il en ressort un goût unique et bien distinctif, avec des notes qui ressemblent à la famille des Portos blanc et des grands Pineaux.

Suggestion culinaire:
Servir de 4°C à 6°C (en **vin apéritif ou en digestif**) ou de 10°C à 15°C en **vin d'accompagnement** de foie gras, terrines, fruits de mer, fromages au lait cru, chocolat blanc, chocolat au lait, desserts.

Apéritifs & Liqueurs & Vins de Desserts

Vin de Glace (Icewine) - Blanc - Vidal

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Vidal 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2015
Alcool: 11%
Contenance: 200 ml

Description du produit:
Il s'agit d'un vin de glace Vidal classique avec des notes de pêche, de miel, de litchi et d'agrumes, suivi d'une bouche complexe avec une colonne vertébrale acide et équilibrée. Considéré largement comme le **meilleur vin de dessert du monde**. Ce Vidal frais et vif devrait être servi frais à environ 10-12°C.

Suggestion culinaire:
Ce vin de dessert classique se marie bien avec des desserts légers tels que des fruits frais et des fromages ou essayez-le avec une tarte à l'abricot garnie de crème fouettée. Ou avec une simple praline au chocolat noir!

Vin de Glace (Icewine) - Rouge - Cabernet Franc

Domaine/Producteur: Lakeview (Ontario, Canada)
Cépage: Cabernet Franc 100%
Appellation: Niagara Peninsula
Millésime: 2013
Alcool: 11%
Contenance: 200 ml

Description du produit:
Le vin de glace de cabernet franc possède un nez riche et aromatique de fraise, de canneberge et de cerise. La bouche a des saveurs de poivre plus profondes et plus complexes qui équilibrent la douceur. Ce vin doux est bien équilibré avec une bonne acidité en finale. Servir frais à environ 10-12 ° C.

Suggestion culinaire:
Ce riche vin de glace de cabernet franc est excellent à lui seul pour compléter n'importe quel repas! Si vous le mélangez avec des aliments, essayez-le avec une tarte aux fraises fraîche, un gâteau au fromage aux cerises ou une mousse au chocolat.

Sortilège L'Original

Domaine/Producteur: Sorliège Whisky
Alcool: 30%
Contenance: 700 ml

Description du produit:
Né du mélange de whisky canadien et d'un autre aliment purement canadien, le sirop d'érable. Le spiritueux Sortilège allie le caractère du whisky de seigle, vielli de minimum 3ans, et du sirop d'érable "Grade A-Extra Clear" guarantissant la richesse et les aromes les plus raffinés. Ce mariage unique de produits 100% canadiens offre une expérience inédite et innoubliable.

Suggestion culinaire:
A boire sec ou sur glace. Peut facilement incorporer les cocktails classiques, old fashioned, mojito.

Sortilége Bleuets Sauvages

Sorliège Whisky
Alcool: 23%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Issus des mêmes produits traditionnels, le whisky canadien de seigle et le sirop d'érable, mais avec une touche de changement. Avec les aromes acclamés des bleuets sauvages du lac St. Jean au Quebec, le plaisir gustatif du sortilège Bleuets sauvages reste un gout authentique et 100% canadien.

Suggestion culinaire:
A boire sec ou sur glace. Son gout unique peut valoriser vos cocktails pour les rendre irremplaçables.

Sortilége Crème d'Erable

Domaine/Producteur: Sorliège Whisky
Alcool: 17%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
L'ajout de crème laitière fraiche crée un mélange riche et exquis mais surtout équilibré parfaitement.

Suggestion culinaire:
A boire sur glace. Sortilège crème d'érable peut réhausser votre café avec des saveurs uniques. Il se marie exeptionellement bien dans les cocktails a base de café tels que Le White Russian ou encore le fameux Irish Cofee.

Les Iles - apéritif à base de gentiane

Domaine/Producteur: Basserie et Distillerie Oshlag
Alcool: 15%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Mélange d'herbes aromatiques **100 % naturel** élaboré à partir d'extrait de quassia, d'extrait de racine de gentiane et d'écorce d'orange amer. Offrant un goût festif parfaitement balancé entre amertume provenant des extraits naturels, les agrumes, l'acidité de l'orange amer et le sucre de canne naturel. Au nez, les arômes d'agrumes sont bien nets (oranges amer, mandarine, écorce de citron), suivis de notes plus sucrées de rhubarbe, de cannelle, d'anis étoilé, de vanille, de genièvre et de gingembre.

Suggestion culinaire:
A boire en apéritif ou sur une terrasse. Pour le spritz parfait : 2 vol LES ÎLES, 3 vol vin mousseux, ¾ vol de soda ou d'eau pétillante rondelles d'orange. À déguster en toute occasion dans un verre rempli de glace.

Liqueur de Bleuets Sauvages et Sirop d'Erable "1870 Le Grand Feu"

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
~~*Cépage:*~~ Bleuets sauvages et sirop d'érable
Alcool: 23%
Contenance: 375 ml

RUPTURE DE STOCK ACTUEL

Description du produit:
Le 1870-Le Grand Feu est le premier spiritueux issu de bleuets [illegible]s. Grâce au sirop d'érable rajouté après la distillation, le produit final est liqu[illegible]goûteux. Le bleuet lui donne par contre la douceur et la finesse. Nombres de [illegible]s limité.

Suggestion culinaire:
A boire pur sur glace ou comme ingrédient dans vos cocktail.

Apéritif de framboise et de bleuet sauvage

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
~~*Cépage:*~~ Framboise et Bleuets sauvages
Alcool: 18%
Contenance: 375 ml

RUPTURE DE STOCK ACTUEL

Description du produit:
Ce vin apéritif présente un nez expressif de fruits, framboises et bleuets. En [illegible], une présence remarquée avec des tanins doux. Belle persistance aromati[illegible]ale. Un vin plein de soleil, sympathique et agréable à déguster.

Suggestion culinaire:
Servir frais (4ºC) avant le repas. Avec glaçons ou petits fruits congelés. En kir (cocktail). Mixer avec un vin blanc, mousseux ou champagne. Confection de sauces, flambées.

Vin Doux d'Erable "Val Ambré"

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Alcool: 16%
Contenance: 700 ml

Description du produit:
Vin d'érable (ACER, érable en latin) muté à l'alcool neutre (comme un Pineau). Un peu de sirop d'érable de mi-saison est aussi ajouté avant de l'envoyer vieillir en fût de chêne durant au moins 10 ans. Il est aromatique et riche. Il est charmeur avec ses notes de caramel, de beurre, de noix, de fruits jaunes, de cerise à l'eau-de-vie, de rhum brun et d'érable !

Suggestion culinaire:
Il se sert frais (entre 6°C et 8°C), en apéritif avec des noix ou tout autre accompagnement. Il peut aussi se déguster avec des terrines, un fromage doux (cheddar vieilli 2 ans) ou un dessert, par exemple une tarte aux pommes, etc.

Vin Doux d'Erable "Charles Aimé Robert"

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Alcool: 16%
Contenance: 700 ml

Description du produit:
Vin d'érable (ACER, érable en latin) doux. Avec l'ajout de sirop d'érable de fin de saison (le plus goutu) avant de le laisser vieillir au moins 10 en fût de chêne. Au terme du vieillissement, on assemble différentes barriques, on filtre et on embouteille. Il est complexe et généreux et aime qu'on lui laisse le temps de le savourer. Arômes de sucre cuit, d'épices douces, de fruits secs (dattes, pruneaux, figues), de chocolat et d'érable . Servez-le frais (10°C-14°C) ou à température ambiante.

Suggestion culinaire:
Très agréable à l'apéritif, ce vin est un excellent compagnon des terrines de gibier, du foie gras, des fromages plus corsés comme le bleu, les croûtes lavées, les très vieux fromages à pâte ferme. Il se sert aussi avec les desserts au chocolat noir, au caramel, aux épices ou aux fruits ou fait un dessert en soi. Essayez-le dans sa version cocktail toute simple : les proportions 3 doses pour 1 dose de jus d'orange, et de la glace, rafraichissant et plein de saveurs!

Spiritueux & Cocktails

Vodka (à l'eau d'érable)

Domaine/Producteur: WhiteKeys (Québec, Canada)
Alcool: 40%
Contenance: 500 ml

Description du produit:
Une vodka inspirante. Un processus unique au monde. L'utilisation de grains canadiens et d'une eau de sève d'érable (aubier) issue des régions forestières du Québec qui lui procure une texture distinctive et mémorable. Ronde et soyeuse, l'aubier ne possède aucun goût sucré, mais **offre à la Vodka un arôme subtil et une étonnante onctuosité** que sa provenance végétale lui confère.

Suggestion culinaire:
A boire sur glace ou dans votre cocktail préféré.

Rhum Sainte-Marie

Domaine/Producteur: Sainte Marie (Québec, Canada)
Alcool: 40%
Contenance: 700 ml

Description du produit:
Le Rhum Sainte Marie est distillé en petits lots dans un alambic charentais Chalvignac. La base de la recette, c'est la mélasse verte (sucre de canne) importée du Guatemala. Cette dernière est fermentée pendant trois semaines à la distillerie, puis distillée deux fois. **Les arômes et la couleur sont le résultat de la macération d'épices naturelles et de fruits biologiques.** Cette macération se fait en deux temps. D'abord, il y a les fruits (**cantaloups et canneberges** du Québec) et par la suite il y a les épices (Anis étoilé, poivre du Sichuan et piment de la Jamaïque). En dégustation, le distillat de la mélasse est très présent. Par la suite, c'est un crescendo de piments, anis et se termine sur un petit côté sucré et fruité. Couleur rosée...

Suggestion culinaire:
En apéro ou en digestif.

Sortilège Prestige

Domaine/Producteur: Sorliège Whisky
Alcool: 41%
Contenance: 750 ml

Description du produit:
Sortilège prestige offre une expérience différente, enrichie du sortliège classique. Vielli en barril de chêne blanc pendant un minimum de 7 ans, amène la chaleur du whisky avec le réconfort du sirop d'érable.

Suggestion culinaire:

Gin Portage

Domaine/Producteur: Portage (Québec, Canada)
Alcool: 41%
Contenance: 700 ml

Description du produit:
A l'opposé des gins hyper aromatiques, ce gin est hyper classique, avec 70 % de baie de genièvre mais aussi de la graine de coriandre, la racine d'angélique et celle de réglisse. Pas d'écorce, rien d'autre. Ultra "smooth"...

Suggestion culinaire:
Dégustez pur ou en Gin Tonic "de compétition" avec une belle tranche de concombre, sans la peau (elle apporte une amertume dont on ne veut rien savoir).

Gin "Bleu Royal"

Domaine/Producteur: Blue Pearl (Québec, Canada)
Alcool: 45%
Contenance: 700ml

Description du produit:
Ce gin québécois, floral et moderne est élaboré avec soin dans le plus pur st… …on Dry Gin. Débordant de finesse et de fraîcheur, il offre un équilibre parfait de… …s avec ses notes subtiles de baies de genièvre, cardamome, coriandre et de fl… …vages comme l'iris et la lavande. **Sa couleur bleutée 100 % naturelle provi… …fleur de pois papillon.** Cette fleur, qui comporte une **haute teneur en an… …ants**, fait de BleuRoyal le premier gin coloré au monde à avoir des antioxydants.

Suggestion culinaire:
Pour apprécier pleinement son bouquet, il est préférable de boire le gin BleuRoyal nature ou sur glace. Cependant, il demeure un incontournable pour les cocktails, que ce soit en tonic, en negroni ou en martini. Il devient violet lorsqu'il est dilué avec du tonic suite au changement de pH!

Gin (aux algues du St-Laurent)

Domaine/Producteur: Distillerie du Saint Laurent (Québec, Canada)
Alcool: 43%
Contenance: 700 ml

Description du produit:
Ce Gin est une bouffée d'air du large, chargé de sel, de puissantes notes herbacées et florales entremêlées d'arôme de pinède qui rappelle la forêt boréale québécoise. Un gin complexe issu d'une improbable union d'aromates provenant des quatre coins du globe et d'algues du Saint-Laurent. En dégustation, une première approche herbacée et florale laisse place à des notes de pinède suivies d'arômes pâtissiers, d'effluves d'agrumes et d'une pointe poivrée. L'algue laminaire, aussi appelée baudrier de Neptune, donne au Gin St. Laurent sa couleur verdâtre caractéristique et une douce finale minérale et légèrement iodée.
«*Un des dix spiritueux majeurs découverts en 2017* » (Revue du vin de France).

Suggestion culinaire:
Excellent pur avec un peu de glace ou dans les cocktail à base de gin.

Epicerie

SIROP ERABLE PUR - Ambré

Domaine/Producteur: Sucro-Bec L

Disponible en : 100ml / 250ml / 500ml /1 L / 4 L (cruchon en plastique)
540 ml (canne en métal)

Description du produit:
Appelé « L'Or Blond du Québec », le sirop d'érable est issu de la concentration de la sève de l'érable à sucre récoltée au printemps. Ce produit haut de gamme 100% pur sert à napper crêpes, gaufres, céréales, desserts et entre dans la confection de vinaigrettes, marinades, boissons…
Au fur et à mesure de la saison, la sève d'érable est de plus en plus dense (concentrée). Il y a 4 niveaux, le **doré** (goût délicat, un peu boisé), **l'ambré** (goût riche), le **foncé** (goût robuste) et le **très foncé** (goût très prononcé).
Le sirop d'érable ne contient que 252 Kcal/100 g, c'est-à-dire nettement moins que le sucre (380 Kcal) ou le miel (356 Kcal).

Suggestion culinaire:
Délicieux sur vos crêpes, gaufres, pancakes, crèmes glacées, yogourts, fruits, céréales...
En remplacement du sucre dans vos boissons froides ou chaudes...
Pour réaliser vos marinades, vos vinaigrettes…

Aspect pratique:
Pour consommer votre sirop en canne, faites deux trous à l'aide de votre ouvre-boite, l'un en face de l'autre sur le couvercle. Ainsi votre canne se transforme en verseuse ! Durée de vie 4 ans.

GELEE ERABLE PUR - PRODUIT BIO

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml (pot en verre)

Description du produit:
Issue de la récolte de sève d'érable de mi-saison (ambré), c'est la saveur de l'érable dans toute sa finesse, toute sa délicatesse. Couleur dorée lumineuse. Texture douce et tendre caractéristique.
Au fur et à mesure de la saison, la sève d'érable est de plus en plus dense (concentrée). Il y a 4 niveaux, le **doré** (goût délicat, un peu boisé), **l'ambré** (goût riche), le **foncé** (goût robuste) et le **très foncé** (goût très prononcé).
Le sirop d'érable ne contient que 252 Kcal/100 g, c'est-à-dire nettement moins que le sucre (380 Kcal) ou le miel (356 Kcal).

Suggestion culinaire:
Pour garnir les biscuits ou les étages d'un gâteau moelleux ou encore pour glacer les tartes aux fruits, brillant et succulent! Ou encore simplement sur une tartine grillée…

BEURRE ERABLE PUR - **PRODUIT BIO**

Domaine/Producteur: Domaine ACER (Québec, Canada)
Contenance: 212 ml (pot en verre)

Description du produit:
Un nom déconcertant pour cette pâte à tartiner 100 % érable, issue de la cristallisation très fine d'un sirop de début de saison. Tout en douceur et en onctuosité, c'est un incontournable! Conservation : 6 mois au réfrigérateur.

Suggestion culinaire:
Indispensable pour glacer vos gâteaux, vos brioches, pour garnir vos tartines grillées ou vos bagels. Excellent à la petite cuillère!

Vinaigrette de vin de bleuets sauvages

Domaine/Producteur: Domaine Le Cageot (Québec, Canada)
Contenance: 250 ml

Description du produit:

Suggestion culinaire:
Ajouter à vos salades préférées. Utilisez pour mariner vos viandes, volailles, poissons, etc

Autres produits d'érable disponible sur demande