Sivo, Le Rye

L'élevage relève les arômes complexes du seigle pour mettre de l'avant ses parfums fruités, ses notes d'épices douces et de poivre frais et ses subtils accents boisés.

Producteur: Maison Sivo

Pays: Canada

Région: Québec

Taux d'alcool: 42%

Format: 750 ml

Code SAQ : 13566804

Prix (particulier) : 45,75$
Prix (licencié) : 39,79$

Distillation

À la base, les grains de notre rye whisky sont issus de la terre québécoise en proportion de 1/3 d'orge maltée, 2/3 de seigle. Suite à de nombreuses expériences, nous trouvons que cette proportion (grain bill) donne un résultat équilibré et permet d'éviter l'application d'enzymes. Les grains sont moulus juste avant utilisation dans notre propre distillerie. La levure de Champagne est utilisée pour la fermentation. Le moût est micro-distillé dans un alambic de type Aroma de la firme allemande Müller Brennereianlagen. Un minimum de filtration à 4°C est appliqué avant la mise en bouteille.

Le rye est élevé en fûts de chêne européen neufs de 225 litres de chauffe moyenne et de chauffe élevée, et affiné dans des fûts de Porto.

Commentaires de dégustation

L'éclat cuivré et étincelant du liquide ambré aux fines larmes appelle l'oeil et donne envie d'y plonger au plus vite! Le bouquet laisse percevoir la céréale de seigle, immédiatement suivie par un vin chaud épicé de type hypocras, qui se développe sur les raisins secs, la pomme déshydratée et le sucre aromatisé à la cannelle. La muscade, la cannelle, et le seigle délicatement sucré en arrière-plan, dominent le palais. Le citron confit prend alors la relève de manière surprenante et tapisse onctueusement les papilles pour laisser, en s'estompant, des notes de bois d'érable qui s'étirent en une finale agréable où ressort la céréale fraîche. D'une complexité étonnante!

Pour un meilleur service

Servir à température ambiante ou sur glace.