

Sivo, Rebel Le Moonshine du Rye

La micro distillation le rend étonnement soyeux. Son parfum fruité de poire et de pêche laisse également percevoir quelques notes exotiques et poivrées.

Producteur: Maison Sivo

Région: Québec

Taux d'alcool: 42%

Format: 500 ml

Code S.A.Q.: 13064231

Prix (particulier): 24.90\$

Prix (licencié): 21.66\$

Distinctions : Médaille de bronze
au NYISC 2017

Médaille de bronze au San
Francisco World Spirits
Competition 2017



Distillation

À la base les grains du « Moonshine du Rye » sont issus de la terre québécoise en proportion de 1/3 d'orge maltée, 2/3 de seigle. Suite aux nombreuses expériences nous trouvons que cette proportion (grain-bill) donne un résultat équilibré et permet d'éviter l'application des 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 alambique de type Aroma de la firme allemande Müller Brennereianlagen spécifiquement conçu pour préserver l'arôme des grains. Un minimum de filtration à 4°C est appliqué avant la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation

La micro distillation le rend étonnement soyeux. Son parfum fruité de poire et de pêche laisse également percevoir quelques notes exotiques et poivrées.

Pour un meilleur service

Servir sur glace ou en cocktail