



Vodka de Gastronomie

Ce sont des recettes contemporaines de Catherine II de Russie (1729-1796), qui reprend tous les codes de l'époque pour la consommation des eaux de vies de qualité comme accompagnement des mets les plus fins.

Recette N°25 Classic

Fiche Technique

Descriptif

Cette vodka raffinée est issue de la distillation de seigle malté à la façon du rye whisky Canadien.

Nous faisons fabriquer par un boulanger local des pains de seigle de 2 kilos qui sont tranchés puis toastés au four. C'est dans le premier distillat, d'une puissance de 60°, que nous faisons macérer le pain de seigle concassé durant plusieurs jours, puis il est filtré simplement.

Nous faisons une seconde distillation de ce macérât, afin d'en extraire tous les parfums les plus subtils. Lorsque la vapeur se forme et le liquide se concentre, nous distillons jusqu'à obtenir un degré de 40° sans réglage du degré à l'eau.

Ingrédients

Alcool de seigle, pain de seigle toasté.



Fiche de dégustation

Nez : Fin, gourmand et particulièrement ouvert, le nez dévoile une véritable symphonie d'arômes. Il débute sur une tendance exotique, puis libère des notes de cire d'abeille.

Bouche : Grillée, délicieusement ferme, elle se développe autour des arômes de pain de seigle toasté et s'exprime pleinement, pure, douce et chaleureuse.

Finale : Longue et tendre, les notes de pain de seigle tracent leur voie jusqu'au bout de la palette aromatique.

Dominée par des notes de pain de seigle toasté, N°25 surprend par la complexité de sa palette aromatique et par son caractère bien trempé.

Accords : Cette vodka est destinée à accompagner des mets gastronomiques variés tels que les entrées de légumes type Coleslaw, salades russes ainsi que le foie gras et le caviar.