



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°30 Lemon & Milk

Fiche Technique

Descriptif

Cette vodka raffinée est issue de la distillation de seigle à la façon du rye whisky Canadien. C'est dans le premier distillat, d'une puissance de 60°, que nous faisons macérer le citron et le lait 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 43° sans réglage du degré à l'eau.

Ingrédients

Alcool de seigle, citron frais et lait entier non pasteurisé.

Fiche de dégustation



Nez : Arômes du citron frais et bien mûr, note d'agrumes souples et riches.

Bouche : Elle est très équilibrée, offre une très grande fraîcheur en attaque, empreinte marquée du citron et des agrumes. Elle se prolonge ensuite sur les notes crémeuses et soyeuses, apportées par le lait.

Finale : D'une infinie douceur, elle s'exprime, pleine de générosité, dans une finale longue et onctueuse, concluant un parfait équilibre.

Accords : Cette vodka est destinée à accompagner des mets gastronomiques variés tels que les poissons fumés et séchés comme le saumon fumé et en Gravlax, ainsi que la volaille en sauce crème et citronnée.