



SamyRabbat.com

LE MAGAZINE D'ACTUALITÉ DES RÉSEAUX DE L'AGROALIMENTAIRE, DES ALCOOLS ET DE L'HOSPITALITÉ

Recherche... Recherche



Accueil - Actualités - Chroniques - Toutes les chroniques - Événements - Revues de presse - Offres d'emploi - Référentiel des agences - Annoncer sur le site - Contact



DÉPART URGENT

- ✓ Consultation santé-voyage
- ✓ Vaccination complète pour tous!

Grand Montréal, Rive-Nord et Rive-Sud
 450 471-1047 | 514 946-5551
 info@santevoyagehorizon.com

MAISON CHRISTIAN PAINÉ

355 Jean-Jacques
 BAKERY SCHOOL
DEVENEZ CHEF PÂTISSIER

FORMATION PROFESSIONNELLE DE PÂTISSERIE

PROFESSIONAL PASTRY PROGRAM

regis@christianpainemaison.com
 514 308-4483
 www.christianpainemaison.com

Stuffer WETJET

LES COUSSINS WETJET ABSORBENT JUSQU'À 2X PLUS

LA MARQUE MAISON

100% COTON
 100% MADE IN CANADA

Rouge Gorge, quelle bonne trouvaille!

11 juillet 2016
Par Roger Huot

Le Domaine Lafrance reconnu pour ses cidres et son eau de vie de cidre, vient de créer Rouge Gorge, le premier vermouth de cidre du Québec. Il titre 18° d'alcool.



Le « vermouth » serait une ancienne recette allemande à base de vin liquoreux et d'absinthe. Vermut peut être absinthe en allemand. Elle a été popularisée par Antonio Benedetto Campari à Turin (Italie) en 1786, avec l'ajout de plantes amères et toniques.

Il y a plusieurs types de vermouths. Les plus célèbres sont :

Les rouges d'Italie, doux en bouche. Ils sont faits de mistelle, d'épices et d'herbes aromatiques.

Les blancs de France, à base de vins blancs, secs. Ils ont une couleur dorée.

Les très aromatiques vermouths suyois, faits de vins de Savoie et de trente plantes alpines.

Maintenant le Rouge Gorge, à base de cidre, d'eau de vie de cidre, d'épices à vermouth et d'herbes nordiques. Il est doux, légèrement amer, rafraîchissant, et épicé.

Si vous aimez les cocktails, le Rouge Gorge est une merveilleuse composante pour tous les cocktails à base de vermouth doux. Demandez à votre mixologue de vous préparer un de ceux-ci :

Le Manhattan: rye whisky - vermouth doux (Rouge Gorge) - Angostura. Un cocktail classique, indémodable.

Le Negroni: gin - vermouth doux (Rouge Gorge) - Campari.

Le Rob Roy: Scotch whisky - vermouth doux (Rouge Gorge) - Angostura.

L'Americano: Campari - vermouth doux (Rouge Gorge) - eau gazeuse.

L'Apple Pie: rhum cubain - calvados - vermouth doux (Rouge Gorge) - spiritica brandy - jus de citron - sirop de grenadine.

L'Artillery: gin - vermouth doux (Rouge Gorge).

Le Rouge Gorge est disponible à la SAQ, en bouteilles de 750 ml, code 120970092, prix 26,75\$.

Du à la Boutique du Domaine Lafrance
 1473, chemin Principale
 Saint-Joseph-du-Lac (Québec) J0N 1M0
 Tél: 450 491-7808

Roger Huot
 Chroniqueur vins et spiritueux
 Président du Club des Joyeux
 SamyRabbat.com
 Lafrancepole.com

Ne manquez rien des faits saillants de l'industrie

ABONNEZ-VOUS À NOS INFOLETTRES

CORAVIN MAINTENANT DISPONIBLE!

Vinum

Les découvertes gourmandes de Roger Huot

ROGER HUOT

Rouge Gorge, quelle bonne trouvaille!

Le Domaine Lafrance reconnu pour ses cidres et son eau de vie de cidre, vient de créer Rouge Gorge, le premier vermouth de cidre du Québec. Il titre 18° d'alcool.

Éditeur et réseuteur professionnel

SAMY RABBAT

Patrick Laplace, de Saint-Barthélemy, a effectué le tirage des cartes numérotées

Natif de Saint-Barth, de parents de Saint-Barth depuis 7 générations, Patrick Laplace pratique le pêche depuis son enfance avec son père, pêcheur professionnel, et découvre ainsi sa passion.

Tourismexpress

Pour être à l'affût de l'ACTUALITÉ ET DES NOUVEAUTÉS de l'industrie touristique du Québec...

CONSULTEZ
TourismExpress.com