

Magazine

Équipe

Nouvelles

Événements

Extra

Contact

Rouge Gorge (vermouth de cidre)

8 juillet 2016 - par Magazine Chef & Co.

Le premier vermouth de cidre fabriqué au Québec : Rouge Gorge est une délicieuse boisson apéritive rafraîchissante, qu'on sert sur glace ou en cocktail. Né d'un savoureux assemblage de cidre et d'eau-de-vie de pommes, tous deux élaborés au Domaine Lafrance, auquel on a ajouté un amalgame d'herbes et d'épices locales telles que la plante d'absinthe, les baies de genièvre nordiques, la sauge, le thé du Labrador, la marjolaine et les graines de coriandre.



En dégustant le Rouge Gorge, on plonge directement dans les souvenirs d'enfance d'Éric Lafrance, petit-fils et fondateur et actuel copropriétaire du Domaine Lafrance avec sa conjointe Julie Hubert. Ayant grandi au sein d'une famille passionnée de vermouth, c'est un vrai retour dans le temps de présenter ce produit aujourd'hui, un vermouth de cidre, du jamais vu au Québec. En constante recherche et création, Éric Lafrance a élaboré un cidre et une eau-de-vie spécifiques à la création de cette boisson pour obtenir un vermouth doux, à l'image de ses souvenirs, un produit unique au pays.

Le Rouge Gorge plaira ainsi aux amateurs de spiritueux à base d'herbes, de whisky, d'apéritifs doux, et aux nostalgiques d'une autre époque.

Dégustation : Dans un verre old fashioned, remplir de glace et verser 4 oz de Rouge Gorge, garnir d'un quartier d'orange et déguster.

Disponible en SAQ pour 26,75 \$ la bouteille de 750 ml (code : 12979092) ou directement au Domaine Lafrance. Découvrez aussi leurs autres produits sur le site web (www.lesvergerslafrance.com), tels que Le Tonnelet, Le Pure Légende ou encore Le Cidre de Glace qui s'est vu couronné d'une médaille Grand Or à la Coupe des Nations il y a quelques semaines.

Bon apéro !!!