

創立者で親友でもあるジャン・フランシスとジョエル・ペルティエの 2 人が、カナダ ケベック州リモウスキーの実家地下室で、地元のサンローラン河に生息する昆布を 使って、とてもユニークなジン造り始めた事が発端で、2015年正式に立ち上げた、 マイクロクラフト蒸留所です。個性的な、サンローランジンを筆頭に、ケベック州と 一丸となって、ローカルメイプルシロップのみを使用して造る、新ジャンルのお酒、 アセラムの研究・製造にも励む、ケベックのパイオニア的存在の蒸留所です。





サンローラン・ジン バーコード:628110848017

アルコール:43%

内容量:700ml ケース6本入 希望小売価格:オープン

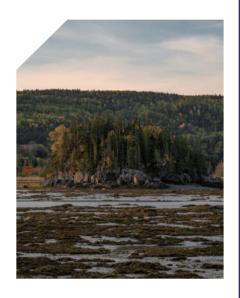
そよぐ潮風、ケベック北部の松の森を偲ばせる ハーブやフローラルのノート。世界中から集め られたスパイスとサンローラン河の海藻との意 外な融和。蒸留されたジンにサンローラン河で 採れた天然の海藻(昆布)を漬けこみました。

トウモロコシ 100%原料(グルテンフリー)



ジュニパーベリー コリアンダー シード アンゼリカルート 桂皮 甘草 レモンピール ビターオレンジピール クバベリー (クベブベリー) ギニアショウガ 昆布







サンローラン・アセラム 3イヤーズ

アルコール:40%

内容量:700ml ケース6本入 希望小売価格:オープン

バーコード:0628110848130



高品質のメープルシロップのみから造られた、メープルスピリッツ。約25リッ

一切の甘味料やフレーバーを加えず、メープルシロップ、水、酵母のみから造られ、

リンゴ、洋ナシの優しいフールツのアロマに、ココナッツ樹皮やバタースコッチ

トルのメープルシロップから、このアセラムが1本造られます。

銅製のポットスチルで2回蒸留された後、オーク樽で3年熟成。

のノート、メープルバターのような長くクリーミーな余韻が特徴です。

