

ROSEMONT

| 54 |



| 47 |

VINS ET SPIRITUEUX

CATALOGUE
DE PRODUITS



VINS ET SPIRITUEUX

- ❖ DISTILLERIE DE MONTRÉAL
- ❖ GRANDES DISTILLERIES PEUREUX
- ❖ CHRISTIAN DROUIN
- ❖ RHUM LONGUETEAU
- ❖ GRAY'S RUM
- ❖ COORDONNÉES

ROSEMONT

| 54 |



| 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

DISTILLERIE CRÉATIVE AU CŒUR DE ROSEMONT

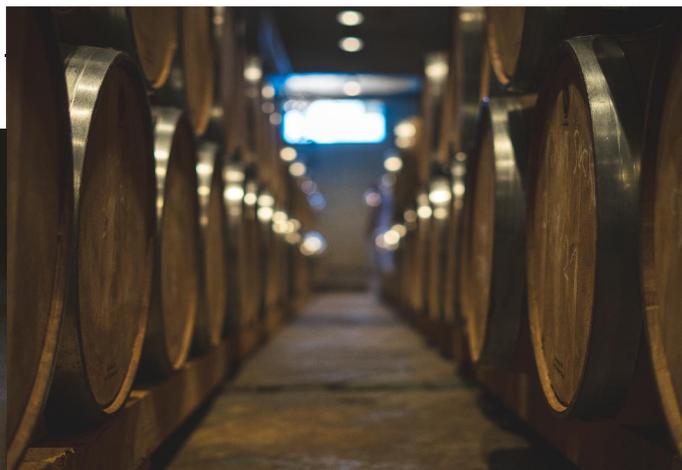
Depuis 2013, la Distillerie de Montréal est installée dans le quartier Rosemont, en plein cœur de Montréal.

Nous créons des spiritueux, liqueurs et prêts à boire qui se distinguent par leur qualité et leur authenticité. Distillés dans des alambics charentais, ils sont le reflet de notre esprit artisanal et pionnier.

LE GOÛT DE L'AUDACE

La Distillerie de Montréal est avant tout un lieu de créativité, où se côtoient tradition et modernité. Chaque bouteille est l'expression de la rencontre entre des ingrédients naturels, un savoir-faire unique au Québec et une bonne dose de passion.

Derrière ce projet se trouvent deux amis qui partagent l'amour de la distillation et cherchent sans cesse à innover.



**NOUS SOMMES DES
BOUILLEURS D'IDÉES,
TOUJOURS EN QUÊTE DE
NOUVELLES SAVEURS.**

ROSEMONT



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

UN SAVOIR-FAIRE EXCEPTIONNEL AU QUÉBEC

La création de spiritueux est un art qui ne s'invente pas. De la sélection des aromates au vieillissement, en passant par la fermentation et la distillation, chaque étape est essentielle à la qualité de nos produits. C'est pourquoi nous réalisons chacune d'entre elles avec précision et sans aucun compromis, selon un savoir-faire qui allie tradition et innovation.

Nous sommes l'une des rares distilleries québécoises à faire fermenter et distiller entièrement l'ensemble de nos alcools. Nos rhums, par exemple, sont les seuls à être complètement fabriqués au Québec.

Première distillerie au Canada à travailler avec des alambics charentais à double distillation, nous les avons choisis pour leur qualité et leur capacité à sublimer les arômes, peu importe le type de spiritueux. Grâce à deux chauffes successives, la double distillation permet de concentrer l'alcool et de sélectionner les arômes les plus délicats. En affinant ainsi le distillat pour n'en garder que le cœur, ce lent procédé est le gage d'une pureté et d'une finesse aromatique incomparables.

LES MEILLEURS INGRÉDIENTS FONT LES MEILLEURS PRODUITS

Comme en cuisine, la qualité d'une recette dépend d'abord de celle de ses ingrédients. Nos spiritueux, nos liqueurs et nos prêts-à-boire sont réalisés avec des aromates naturels qui apportent saveur et délicatesse, c'est pourquoi ils sont au centre de notre approche.

Baies, fruits, plantes, épices, céréales... Nous sélectionnons tous nos ingrédients avec le plus grand soin, en partenariat avec des cueilleurs et des producteurs d'exception, et en privilégiant au maximum les ingrédients locaux.

**NOUS PERPÉTUONS UN SAVOIR-FAIRE
ARTISANAL DANS UN ESPRIT D'INNOVATION.**

ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT RHUM BLANC



Aromate :

100 % mélasse de fantaisie.

Élaboration :

Le seul rhum blanc québécois sur le marché!

Fait à partir d'une base de mélasse de fantaisie diluée avec de l'eau, suivi d'un levurage et d'une fermentation du moût à basse température avant distillation.

Le brouillis ainsi obtenu sera redistillé dans l'alambic charentais pour en isoler et recueillir le cœur de chauffe.

Dégustation :

Délicat, légères notes florales, herbacées qui rappellent la finesse d'un rhum agricole.

Degré d'alcool: 43% alc./ vol.

Format : 750ml

Distinctions

- International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2021, 2020: Médaille d'or
- International Sugarcane Spirits Awards 2021: Médaille d'or

Code SAQ - 14033401



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT RHUM BRUN N03 VEILLI 3 ANS



Aromates

Rhum de mélasse (fantaisie et verte) et rhum de sucre de canne.

Élaboration

Ce rhum vieilli trois ans résulte de la fusion d'un rhum de mélasse vieilli en fûts de chêne américain et français neufs et d'un rhum de sucre de canne vieilli en fûts de bourbon usagés. Cet assemblage allie douceur et finesse d'un grand rhum vieilli 3 ans.

Degré d' alcool: 45% alc./ vol.

Format : 750ml

Distinctions:

International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2022 :

Médaille d'argent



Code SAQ - 14810611



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT RHUM 5 ANS, ÉDITION LIMITÉE

Aromate :

100 % de mélasse de fantaisie.

Élaboration :

Fait à partir d'une base de mélasse de fantaisie fermentée et distillée deux fois dans notre alambic charentais pour en isoler et recueillir le cœur de chauffe à 71 degrés.

Vieillessement :

Le rhum passera 3 ans dans des petits fûts de chêne français neufs et finira les deux dernières années dans des fûts usagés ayant contenu du Bourbon.

Dégustation :

Il est de couleur légèrement ambrée.

Au nez , nous sommes sur des notes de canne à sucre, de vanille et de cassonade.

En bouche, il possède une texture souple avec des saveurs de sucre de canne, de caramel écossais et de vanille.

Degré d' alcool: 45% alc./ vol.

Format: 750ml



Code SAQ -15243101



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT AGUARDIENTE



Inspirée par l'engouement des communautés hispanophones pour ses rhums, la Distillerie de Montréal souhaitait proposer un alcool qui exprime leur couleur et leur vitalité.

Aromates :

Anis vert d'Espagne

Élaboration :

L'association entre le rhum blanc et l'anis vert, ingrédient clé du renommé Pastis Rosemont, s'est donc imposée naturellement. Après une macération de six mois, l'anis est incorporé à une base de rhum affiné, où se déploie ensuite la complexité aromatique.

Dégustation :

Vivifiants, les accents herbacés de ce rhum cristallin dominent au nez, puis s'estompent en bouche au profit d'une douceur enveloppante. Sa saveur tel quel, bien frais

Degré d'alcool : 29 % alc./vol.

Format : 750 ml

Taux de sucre: 0 g/l

Code SAQ: 15278849



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT RHUM ÉPICÉ



Aromates :

Mélasse verte «blackstrap», sucre de canne, canneberge, poivre de Kampot blanc et vert, piment oiseau, cardamome, rhubarbe, fenouil, sumac.

Élaboration :

Le seul rhum brun 100 % fabriqué au Québec, depuis sa distillation, en passant par son affinage dans des fûts de chêne américains et à son embouteillage. De plus, tous les arômes utilisés sont naturels, aucun colorant ou saveur artificiels n'ont été ajoutés.

Le caramel fait à base de cassonade a été confectionné à la distillerie et sa belle couleur provient des canneberges.

Dégustation : Un rhum équilibré, gourmand, à la fois complexe, fin et incroyablement rond en bouche.

On y retrouve une harmonie parfaite entre l'acidulé des canneberges, le sucré du caramel et le léger côté épicé et chaleureux provenant du piment oiseau.

Degré d'alcool : 40 %./vol.

Format : 750 ml

Distinction :

- San Francisco World Spirits Competition 2024: médaille d'argent
- International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2023 Médaille d'argent
- International Sugarcane Spirits Awards 2020 Médaille d'argent

Code SAQ - 14018359



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT L'APRÈS - SKI RHUM ÉPICÉ



Aromates :

Caramel, gingembre, cannelle.

Élaboration :

Fait à partir d'une base du populaire Rosemont Rhum Épicé dans laquelle on ajoute un alcool de gingembre distillé à partir de gingembre frais et des bâtons de cannelle.

Dégustation :

On y retrouvera en bouche une heureuse sensation de chaleur et de notes épicées.

Ce rhum se démarque par ses notes de caramel, de cannelle et de gingembre chaud.

Bon à toutes les saisons, à boire seul sur glace ou en cocktail allongé de thé glacé ou de limonade. Un délice désaltérant!

Degré d'alcool : 37 % alc./vol.

Format : 750 ml

Distinctions :

- Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2022 - 2021 médaille d'argent

—International Sugarcane Spirits Awards 2021: Médaille d'or et médaille Best of region in North America

Code SAQ - 14480666



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT RHUM ANANAS



Aromates :

Ananas Gold du Costa Rica, rhum de mélasse vieilli, caramel et matricaire odorante.

Élaboration

Méticuleusement sélectionné, l'ananas atteint sa pleine maturité avant d'être pelé et découpé. La chair et la peau sont alors déposées pour macération dans un rhum tiré de barriques neuves en chêne français. On procède ensuite à la distillation des infusions de peau dans un panier sur alambic charentais. Tandis que la chair est pressée pour donner toute la sucrosité nécessaire. L'assemblage avec un rhum de mélasse vieilli en fût neuf, un soupçon de caramel maison et une touche de matricaire odorante distillée complète l'élaboration. La combinaison de ces distillats préserve la fraîcheur de l'ananas au nez et la sucrosité délicate en bouche.

Dégustation :

Équilibré et gourmand. Au nez, on est séduit par les parfums exotiques de fruit et du mariage parfait avec les notes caramélisées typiques du rhum. En bouche, l'ananas amène une grande complexité avec des notes de tartes Tatin et de renversé aux ananas.

Degré d' alcool: 40% alc./ vol.

Format : 750ml

Code SAQ - 14810602



Distinctions:

- Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2024 : médaille d'or
- Paris Rhum Fest 2024: médaille d'argent
- San Francisco World Spirits Competition 2024: médaille d'argent





DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT RHUM PUNCH

Aromates :

Ananas Gold du Costa Rica, canneberge, rhum de mélasse vieilli, caramel, matricaire odorante, jus de raisin, de pomme et de cerise, orange sanguine, fruit de la passion.

Élaboration :

Le rhum à l'ananas de la gamme Rosemont, qui constitue la base de ce produit, lui confère d'emblée fraîcheur et équilibre. La macération de l'ananas mûr dans un rhum élevé en fût de chêne assure le plein déploiement des saveurs acidulées, que l'association à un rhum de mélasse vieilli enrobe délicatement. Une touche de caramel et de matricaire odorante imprègne cet assemblage initial, auquel on ajoute d'abord des canneberges pressées. Un mélange de jus pur de raisin, de pomme et de cerise agrémenté de subtils arômes d'orange sanguine et de fruits de la passion complète la composition.

Dégustation :

Au nez, les notes exotiques aux accents de fruits de la passion rappellent les tropiques. En bouche, l'ananas et la canneberge dominant, produisant l'explosion de saveurs intenses d'un authentique punch aux fruits. Idéal pour rehausser les cocktails estivaux.

Degré d'alcool: 35 % alc./ vol.

Format : 750ml



Code SAQ -15014069



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT BABA AU RHUM



Aromates

Ananas Gold du Costa Rica, caramel, matricaire odorante, raisins de Corinthe, gousse de vanille de la Guyane.

Élaboration

La confection de ce produit mise sur une harmonie de saveurs généreuses et réconfortantes, à l'image du dessert dont il tire son nom. Grâce à sa douceur fruitée aux accents floraux, le rhum Rosemont à l'ananas constitue une base idéale. L'association de l'ananas mûr macéré dans un rhum élevé en fût de chêne et d'un rhum de mélasse vieilli révèle la richesse des arômes, que rehaussent le caramel et la matricaire odorante. À ces parfums s'allie celui de raisins de Corinthe préalablement infusés de rhum de sucre de canne, puis pressés. Partiellement distillé, le nectar résultant de ce processus est incorporé en cuve. Une touche de caramel de sucre de canne maison enrobe l'assemblage, qui repose jusqu'à l'atteinte du degré d'alcool souhaité. S'ajoutent alors 25 gousses de vanille de la Guyane française, qui déploient leur saveur au cours d'une macération de deux à trois semaines.

Dégustation :

Perceptible au nez, la rondeur de ce rhum évoque le gâteau. Ce produit riche, assez doux pour être consommé comme une liqueur, agrémenté café, glaces et desserts divers.

Degré d' alcool: 32.5% alc./ vol.

Format : 750ml

Distinction:

International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2023 Médaille d'argent

Code SAQ -15014173



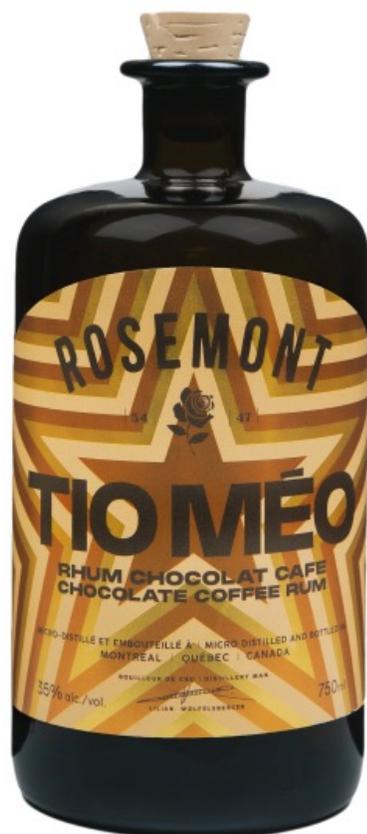
ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT TIO MÉO RHUM CHOCOLAT-CAFÉ



Code SAQ 15167348



Aromates :

Cacao fin de Saint-Martin (Pérou), arômes d'espresso et de latte.

Élaboration

Confectionné en collaboration Franck Dury Pavet, pâtissier et chocolatier fondateur de Chocolat Dicitte, ce rhum gourmand mise sur des ingrédients de première qualité pour atteindre une parfaite harmonie des saveurs. Les écales de cacao, sélectionnées dans le respect de l'environnement et des travailleurs autant que dans un souci de pureté, macèrent d'abord trois mois dans le rhum de mélasse de la Distillerie de Montréal. Elles sont ensuite distillées dans un alambic charentais. Aux arômes qui en résultent s'ajoutent ceux de l'espresso et du latte. Le processus d'affinage de trois mois en cuve permet l'expression de toutes les nuances de cet assemblage.

Dégustation

Au nez, le parfum riche du chocolat séduit au premier abord. Une belle rondeur se prolonge en bouche, où les notes de café assurent en douceur l'équilibre. Ce produit agrmente joliment les cafés chauds ou glacés et les desserts de tout type, particulièrement les glaces.

Degré d' alcool: 35% alc./ vol.

Format : 750ml

Taux de sucre: 40 g/l

Distinction:

- Paris Rhum Fest 2024: médaille d'or



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT SANTA BANANA RHUM BANANE FLAMBÉE



Code SAQ: 15335209



Aromates :

Bananes, sucre de canne

Élaboration

Les bananes mûrissent d'abord à la distillerie avant d'être enrobées de sucre de canne, puis flambées. Ensuite, dans une barrique en acier inoxydable, on les immerge dans le rhum pour une macération de trois semaines, au terme de laquelle elles seront réduites en purée, puis distillées dans un alambic charentais. Ce procédé permet l'expression de notes de banane flambée, qui évoluent graduellement vers des accents de fruit bien mûr. Une fois l'équilibre souhaité atteint, on exécute l'assemblage de ce concentré avec un rhum en fût de bourbon usagé, où la profondeur aromatique révèle son caractère.

Dégustation

La touche caramélisée et vanillée de la banane flambée se démarque au nez. Moins sucré que ses concurrents, le Rosemont Santa Banana déploie en bouche une exquise rondeur fruitée, que la dégustation à l'état pur ou avec un glaçon permet d'apprécier. Polyvalent, il agrémenté aussi les cocktails classiques tels que le Dark and Stormy, le Old Fashioned

Degré d'alcool: 35% alc./vol.

Format : 750ml

Taux de sucre: 37 g/l

ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT
COCO
RHUM À LA NOIX DE COCO
NOUVEAUTÉ 2024

Ce rhum offre une saveur fraîche, authentique et unique de noix de coco crémeuse et grillée.
Ce parfum du Sud vous charmera à coup sûr!



Aromates :

noix de coco grillée , noix de coco crémeux , sucre de canne

Dégustation:

Vous serez charmé par les notes de noix de coco rôtie légèrement vanillée.

Une belle onctuosité en bouche, qui vous amène à une belle et longue finale.

Code SAQ: 15405941



Degré d' alcool: 35% alc./ vol.
Format : 750ml

ROSEMONT



DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT GIN DE MONTRÉAL



Aromates :

Baies de genièvre, concombre

Élaboration :

Ce gin est composé de baies de genièvre distillées et de l'assemblage d'un distillat de concombre entier du Québec, fraîchement pressé avec sa pelure.

Dégustation :

Au nez, l'association des arômes de concombre aux baies de genièvre produit des notes de poivre blanc, qui se prolongent en bouche pour une finale tout en légèreté.

À déguster bien frais, avec un soupçon de tonic.

Degré d' alcool: 40% alc./ vol.

Format : 750ml

Distinctions:

The Gin Master Spirits Business 2022: médaille d'argent

The Gin Master Spirits Business 2021: médaille d'or

Code SAQ - 14480367



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT GIN ROSE DE MONTRÉAL



Aromates :

Baie de genièvre, rhubarbe, canneberge et hibiscus karkadé

Élaboration:

Tout part de la rhubarbe qui est légèrement fermentée, afin d'y concentrer ses arômes, puis macérée dans une base d'alcool, suivi d'une double distillation dans notre alambic charentais. Les canneberges et les hibiscus viendront colorer légèrement le gin, lors de leur infusion, afin de faire un rappel avec la couleur rosé de la rhubarbe.

Dégustation : Le nez est expressif, floral, sucré, enivrant et dont on ne se lassera jamais!

En bouche, il est d'une finesse incroyable et de légères notes acidulées et sucrées, laissées par les canneberges, l'hibiscus et la rhubarbe, éveilleront vos papilles.

À boire en cocktail avec un simple tonic pour faire ressortir les arômes.

Degré d' alcool: 40% alc./vol.

Format : 750ml

Distinctions :

- Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selection 2020: Médaille d'argent.
- The Gin Master Spirits Business 2022: médaille d'argent
- The Gin Master Spirits Business 2021: médaille d'argent

Code SAQ - 14480391



ROSEMONT

| 54 | | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT MADAME GIN NOUVEAU LOOK!



Aromates :

Baie de genièvre, cardamome verte, clémentine, orange confite.

Élaboration:

Issu d'une distillation de baie de genièvre de clémentine et d'orange amère il est affiné ensuite avec de la cardamome en cuve pendant plusieurs semaines.

Dégustation :

Nez fruité sur des notes d'agrumes et d'orange confite avec une longueur en bouche aux notes de cardamome et un final en douceur à la baie de genièvre..

Degré d'alcool: 40% alc./vol.

Format : 750ml

Distinctions :

- The Gin Master Spirits Business 2022: médaille d'or
- The Gin Master Spirits Business 2021: médaille d'argent

Code SAQ - 14620497



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



ORIGINE
QUÉBEC

DISTILLERIE DE MONTRÉAL

ROSEMONT
PREMIUM VODKA



Aromates :

Eau d'érable québécoise et sélection des meilleurs grains canadiens.

Élaboration :

10 000 litres d'eau d'érable québécoise ont été nécessaires à la fabrication de ce premier lot de Vodka Rosemont! Suite à son unique distillation, un rigoureux processus de filtration et un affinage de six mois lui confèrent sa pureté cristalline.

Dégustation:

Une belle rondeur en bouche suivi d'un arrière-goût un peu sucré laissera planer les notes d'érable,.

Degré d' alcool: 40% alc./vol.

Format : 750ml

Distinctions :

- International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2021: Médaille d'argent
- The Gin Master Spirits Business 2021 Médaille d'argent

Code SAQ - 14178563



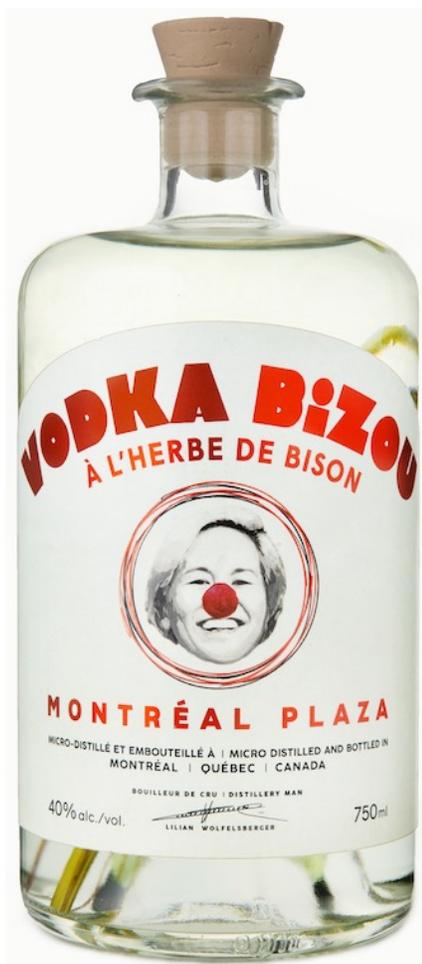
ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

**MONTRÉAL PLAZA
VODKA BIZOU**



Aromates

Herbe de bison (foin d'odeur) soigneusement cultivée et cueillie par les botanistes des Jardins Les Simples de Kamouraska

Élaboration

Cette vodka incarne le raffinement de Charles-Antoine Crête, chef et copropriétaire du restaurant Montréal Plaza, reconnu pour son audace dans la mise en valeur des herbes du Québec. Elle évoque évidemment la pureté cristalline et soyeuse de la vodka Rosemont, qui constitue sa base. Cette dernière résulte de la distillation d'eau d'érable au moyen d'un alambic charentais, d'une filtration minutieuse et d'un affinage de six mois en cuve. À l'étape de l'embouteillage, l'introduction de quelques brins d'herbe de bison naturellement séchée confère à la Vodka Bizou sa personnalité propre, qui s'affirme par des accents végétaux, délicatement sucrés.

Dégustation

Les arômes vifs et suaves du foin d'odeur chatouillent les narines, puis s'expriment délicatement en bouche, où la rondeur de l'eau d'érable se déploie tout en douceur. À savourer telle quelle pour apprécier sa finale longue et élégante. Cette vodka rehausse aussi les cocktails d'une jolie touche herbacée. Exceptionnelle dans le Bloody Caesar.

Degré d'alcool: 40% alc./vol.

Format : 750ml

Code SAQ: 15097714



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |



DISTILLERIE DE MONTRÉAL

**ROSEMONT
EL CHAPLEAU**
Eau-de-vie d'agave bleu



Aromates :

100% Agave bleu biologique.

Élaboration:

Issue d'une fermentation d'agave bleu biologique avec des levures indigènes du Mexique. Cet agave fermenté à basse température est ensuite distillé sur alambic charentais en double distillation. Le cœur de chauffe est ensuite affiné en cuve pendant plusieurs mois pour l'amener au degré souhaité.

Dégustation:

Nez aromatique aux effluves florales sur des notes salines
Bouche ronde et complexe sur des notes suaves d'agave bleu développant une finesse onctueuse avec une finale très longue rappelant les arômes d'une vraie tequila.

Degré d' alcool: 43 % alc./vol.

Format : 750ml

Distinctions

- International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2022:
Médaille d'or



Code SAQ - 14708288



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ORIGINE
QUÉBEC

ROSEMONT WHISKY DE MONTRÉAL 3 ANS



Aromates :

80% de maïs, 10% de blé et 10% d'orge de Saint-Constant.

Élaboration :

Ce whisky est microdistillé en petit lot.

Fermentation des grains suivi d'une double distillation à l'alambic charentais, ce qui donne à notre Whisky une douceur, une délicatesse et surtout aucune chauffe en bouche. Le résultat est ensuite distribué dans différentes barriques de chêne américains, français et hongrois de différents degrés de « toast », puis vieilli pendant 3 ans.

Un assemblage s'ensuit et aucun sucre ou caramel n'a été ajouté.

Dégustation:

Des arômes boisés, provenant du vieillissement en barrique de chêne de légères notes vanillées, caramélisées et de sucre candi. Le whisky englobe la bouche et on y détecte aucune astringence.

Degré d'alcool: 42 % alc./vol.

Format : 750ml

Distinctions:

Concours Mondial de Bruxelles Spirits Selections 2020 et 2021 : Médaille d'argent.

Code SAQ - 14480578



ROSEMONT



DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ORIGINE
QUÉBEC

LOUPBERGER PUB LAW 66-66



La nécessité stimule la créativité dans la conception de ce whisky dans le contexte de la pandémie de COVID-19. Préoccupés par l'urgence d'écouler 12 000 litres de bière en fût a priori destinés aux hôtels et restaurants (fermés pour une durée indéterminée), des brasseurs mettent au défi la Distillerie de Montréal de développer un savoir-faire pour valoriser cette matière. Différentes bières issues de grains du Québec sont d'abord distillées dans un alambic charentais. La macération de trois ans et la chauffe légère en tonneau mènent à l'obtention d'un single malt de belle qualité. L'affinage s'effectue dans un premier temps dans un fût de chêne français, pour déployer les notes délicatement boisées. La dernière année, il se poursuit dans un fût de bourbon du Kentucky qui en arrondit la saveur d'une touche caramélisée.

Dégustation

La jolie couleur de paille dorée séduit l'œil au premier abord. Au nez s'expriment des notes de bois subtiles, légèrement fumées. En bouche, les saveurs complexes et voluptueuses procurent une belle longueur. Les connaisseurs apprécient généralement ce whisky tel quel, mais il se laisse aussi déguster avec un glaçon ou une petite goutte d'eau.

Code SAQ -15141498

Degré d'alcool : 40 % alc./vol.

Format : 750 ml



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ORIGINE
QUÉBEC

ROSEMONT SUREAU DE MONTRÉAL

La première liqueur de sureau du Québec.



Aromates :

Fleur de sureau et baie de sureau.

Élaboration :

Les fleurs de sureau ont été cueillies et acheminées dans l'heure afin qu'elles puissent être infusées dans une base d'alcool pendant 48 heures. Ensuite distillation des fleurs de sureau et assemblage avec une eau-de-vie de baies de sureau issue d'une fermentation.

Dégustation :

Parfaite pour agrémenter vos cocktails la liqueur de sureau de Montréal saura vous charmer avec ces notes acidulées et fraîches de fleur de sureau, une bouche ronde et légère se dégage aux premières gorgées, on constate qu'il n'y a pas d'excès de sucre et que ce bel équilibre permet de la boire en apéritif seule, ou bien de l'intégrer dans un cocktail les notes de sucre canne dégageant une longueur en bouche sur des notes de sucre d'orge.

Code SAQ — 14703604

Degré d'alcool : 23,5 % alc./vol.

Format : 750 ml



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ORIGINE
QUÉBEC

ROSEMONT
CRÈME DE BLEUET
(liqueur)

NOUVEAUTÉ 2024



Aromates :

100% Bleuets du Québec

Élaboration :

La recette de cette liqueur repose sur la pureté et la fraîcheur du concentré de bleuets dont elle est essentiellement constituée, qu'il revient au distillateur de stabiliser avec l'alcool et le sucre. Les saveurs complexes du fruit atteignent un parfait équilibre après un affinage de quatre à cinq mois.

Dégustation :

La finesse de ce produit se dévoile au nez par des notes vives et acidulées, qui s'adoucissent en bouche pour faire place à la rondeur veloutée des fruits cuits. S'il agrémente dignement les cocktails, il demeure incomparable à l'état brut, rehaussé d'un petit gaçon.

Degré d'alcool : 23,5 % alc./vol.

Format : 375 ml

Taux de sucre: 300 g/l

Distinctions

- International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles 2023: Médaille d'or

Code SAQ :15277213



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



MONTRÉAL PLAZA CALENDULA — LIQUEUR D'HERBES

Aromates :

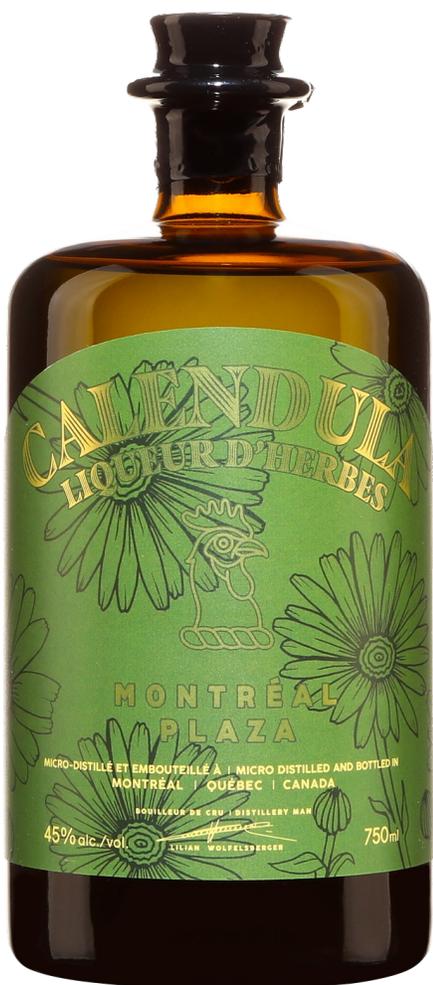
67 plantes, racines, bourgeons, fleurs et feuilles, dont calendula, menthe, sapin baumier, fleur de sureau, mélilot, thé des bois, myrique baumier, bois de cassis, angélique, mélisse, cormier, matricaire odorante, valériane, hysope, fenouil et sumac.

Élaboration

L'équilibre délicat de cette liqueur d'herbes résulte d'un méticuleux processus exploratoire où s'allient le savoir-faire de la haute gastronomie et celui de la microdistillation. Pendant plus de trois ans, Charles-Antoine Crête, chef et copropriétaire du restaurant Montréal Plaza, et Lilian Wolfelsberger, bouilleur de cru à la Distillerie de Montréal, mettent en commun leur connaissance des jardins québécois à la recherche des substances végétales les plus fines et aromatiques. S'ensuivent diverses expérimentations menant à la détermination d'un assemblage optimal, lequel macérera longuement avant d'être distillé au moyen d'un alambic charentais.

Dégustation

La profondeur de la couleur verte naturelle de ce produit surprend l'œil et invite à la dégustation. Au nez, les effluves de menthe teintés d'une touche résineuse s'imposent d'abord, puis s'estompent pour révéler la complexité de la combinaison des herbes aux arômes plus subtils, comme les racines diverses, les bourgeons de peuplier baumier et l'angélique. En bouche, les sensations mentholées agrémentées de notes de sapinage procurent une longueur agréable. À déguster en cocktail ou comme digestif, tel quel ou avec un glaçon.



Code SAQ -15097474



Degré d'alcool : 45 % alc./vol.

Format : 750 ml

ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT PASTIS DE MONTRÉAL

Aromates :

Anis vert, anis étoilé, fenouil, racine de réglisse.

Taux de sucre : 25 g/L

Le pastis le moins sucré du marché, comparativement à +200 g/L.

Élaboration :

Macération de plusieurs anisés en alcool neutre
La badiane, racine de réglisse et macération de fenouil
Savant avantage de ses anisés qui permet un assemblage harmonieux. Ajout léger de sirop d'érable pour la couleur.

Dégustation :

Arômes frais et originaux d'anis et de réglisse. Une rondeur délicate en bouche, soulignée par la finesse du sucre d'érable.
Belle longueur et complexité aromatique.
Composé entièrement d'arômes et colorants naturels.

Code SAQ: 15280383 / caisse de 6



Degré d'alcool : 50 % alc./vol.

Format : 750 ml

Distinctions

- International Spirits Selection Concours Mondial de Bruxelles
2022 : Médaille d'or



ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT MOJITO ÉPICÉ — PRÊT À BOIRE



Nous avons marqué un grand coup en 2020 par la création remarquée de cette petite bombe de fraîcheur. Légère, débordante de saveur, cette jolie cannette s'est vite imposée sur les terrasses, au grand bonheur des adeptes de la simplicité. Élaborée dans le souci d'excellence et d'authenticité qui fait la signature de la maison

Aromates :

Jus de lime et menthe.

Élaboration :

Un prêt-à-boire issu des populaires Rosemont Rhum Blanc et Rosemont Rhum Épicé (canneberge, caramel, piment oiseau) dans lesquels on a fait infuser de la menthe et du jus de lime.

Dégustation :

Ce mojito a les parfums épicés et saveurs des rhums Rosemont. Associés au jus de lime et à la menthe, il donne un cocktail sans préparation, ô combien rafraîchissant.

Code SAQ — 14398751



Degré d'alcool : 7 % alc./vol.

Taux de sucre : 36 g/l

Format : 355 ml (pack 4x355ml)

ROSEMONT

| 54 |  | 47 |

DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT MARGARITA — PRÊT À BOIRE



Code SAQ — 14959790



Tout nouveau cocktail en prêt à boire, à base de notre eau-de-vie d'agave **El Chapleau** et de notre liqueur amère **Orange Électrique**, médaillée d'or au prestigieux concours international Spirits Selection 2021.

Aromates :

Jus de lime et orange.

Élaboration :

Un prêt-à-boire issu des populaires Rosemont El Chapleau et Orange Électrique dans lesquels on a ajouté du jus de lime et une touche de nectar d'agave.

Dégustation :

Cette Margarita a des arômes d'orange et de lime. Avec son faible taux de sucre, il donne un cocktail sans préparation ô combien rafraîchissant!

Degré d'alcool : 7 % alc./vol.

Taux de sucre : 36 g/l

Format : 355 ml (pack 4x355ml)

ROSEMONT



DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ROSEMONT RHUM PUNCH — PRÊT À BOIRE

Tout nouveau cocktail en prêt-à-boire, à base de notre Rhum Punch



Code SAQ — 15148083



Aromates

Ananas Gold du Costa Rica, canneberges, rhum de mélasse vieilli, caramel, matricaire odorante, jus de raisin, de pomme et de cerise, oranges sanguines, fruits de la passion.

Élaboration

Ce prêt-à-boire découle naturellement du Rosemont Rhum Punch, un rhum aromatisé aux accents tropicaux. On y incorpore simplement du jus de fruits et un soupçon de sucre. Sa signature unique tient au parfait équilibre de ce produit léger, deux fois moins sucré que ses concurrents.

Dégustation

D'un fuchsia éclatant, cette boisson affiche d'emblée un caractère festif et désinvolte qui se confirme au nez par l'exubérance de ses parfums exotiques. En bouche, la profondeur de l'ananas prolonge le plaisir, tandis que les arômes délicatement acidulés et la faible sucrosité assurent fraîcheur et harmonie. Approprié en toute circonstance, le Rosemont Rhum Punch prêt-à-boire avive joyeusement les célébrations estivales.

Degré d'alcool : 5 % alc./vol.

Taux de sucre : 26 g/l

Format : 355 ml (pack 4x355ml)

ROSEMONT

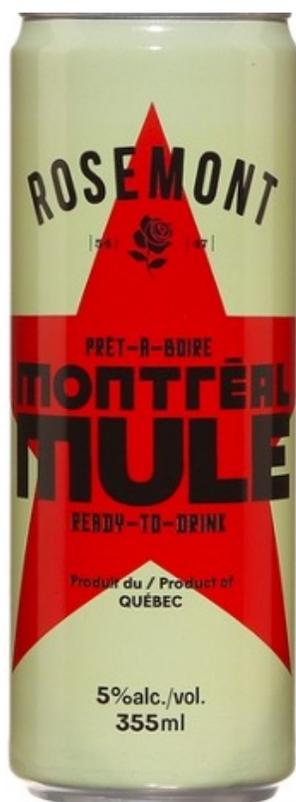


DISTILLERIE DE MONTRÉAL



ORIGINE
QUÉBEC

ROSEMONT MONTRÉAL MULE PRÊT À BOIRE GINGEMBRE-LIME



Code SAQ : 15 178 653

Aromates

Gingembre, citron, lime

Élaboration

Reconnue pour son respect des produits du terroir, la Cidrerie Milton s'associe à la Distillerie de Montréal dans la création de ce prêt-à-boire. À une base de cidre artisanal, on ajoute simplement gingembre, lime et citron.

Dégustation

Perceptibles au nez, les notes relevées du gingembre se prolongent en bouche. L'acidité bien dosée de la lime et du citron produit un effet extraordinairement tonique et stimulant. Vivifiante, pétillante, cette boisson rafraîchit joliment les étés caniculaires.

Degré d'alcool : 5 % alc./vol.

Taux de sucre : 68 g/l

Format : 355 ml (pack 4x355ml)



ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

LIQUEUR DE POIRE G.E. MASSENEZ



25% alc./vol.
format: 700ml

Code SAQ : 12103613



Cette liqueur de Poire Williams fait partie des spécialités les plus réputées de la gamme "Signature" de Massenez. Tout le savoir-faire du maître liquoriste se retrouve dans cette liqueur de Poire Williams, exclusivement présentée dans la bouteille emblématique en forme de poire.

Liqueur à la couleur or intense et profond, allant jusqu'à l'ocre avec le vieillissement et la maturation.

La liqueur est dense et souple du fait de sa teneur en sucre.

Un nez franc et net, c'est toute la déclinaison de la poire qui se dévoile à travers des notes florales. Apparaissent ensuite des notes de fruit frais qui évoluent sur un fruit cuit et des arômes épicés.

La prise en bouche se fait immédiatement sur la poire mûre et cuite : la saveur ronde et puissante. Des notes de caramel et de réglisse complètent la dégustation de cette liqueur très agréable par sa douceur et son expression.

La finale revient sur la poire avec une très belle persistance. Il se dégage de cette liqueur une véritable symphonie olfactive autour de la poire.

ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

GOLDEN 8 G.E. MASSENEZ



25 % alc./vol.
format: 700ml

Code SAQ: 13631151



Eight" est l'âge de la plus jeune Eau-de-Vie de Poire Williams entrant dans l'assemblage

Élaboration:

Composée d'un assemblage d'Eaux-de-Vie d'exception de Poire Williams de 8 ans d'âge et plus, Golden Eight sublime la pureté du fruit. Pour lui offrir une personnalité gourmande, les Maîtres Liquoristes de la Distillerie Massenez ont complété ce remarquable assemblage par une note de vanille et une touche d'un véritable caramel, obtenu par le sucre fondu et quelques secrets aromatiques jalousement gardés.

Dégustation:

Golden Eight s'offre à la dégustation avec une belle couleur ambrée et des reflets dorés.

Arôme puissant et chaleureux de Poire Williams se dégage. Des notes vanillées puis caramélisées qui s'allient aux différentes subtilités des arômes de la poire.

ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

POIRE WILLIAM G.E. MASSENEZ



40 % alc./vol.
format: 500ml

Code SAQ: 427682



Cette Eau-de-Vie de Poire Williams se distingue par son raffinement, sa concentration et son équilibre.

Élaboration:

Les poires sont mises dans de larges cuves pour la fermentation et le sucre contenu se transforme en alcool. Les poires sont ensuite distillées dans des alambics en cuivre. Après la distillation, l'eau de vie de Poire Williams est obtenue.

Dégustation:

Robe incolore, d'une brillance typique des eaux-de-vie de fruits.

Le nez est franc, et soutenu, sans aucune note étrangère. La poire est révélée dès le premier nez. Un nez fruité, frais et intense.

En bouche, on retrouve finesse et élégance. La saveur de la poire est intense et apporte une grande fraîcheur en bouche, puis évolue vers un fruit mûr. Une finale épicée avec une note de réglisse tout à fait typique de la Poire Williams. Une eau-de-vie très harmonieuse.

ASTUCE: UTILISER LÀ POUR REMPLIR VOTRE BOUTEILLE POIRE PRISONNIÈRE AFIN DE CONSERVER CELLE-CI.

ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

POIRE PRISONNIÈRE G.E. MASSENEZ



40 % alc./vol.

format: 700ml

Code SAQ : 942847



Emblématique de la marque Massenez, la Poire Prisonnière fascine, tant par ses qualités gustatives et olfactives que par sa bouteille forme poire emprisonnant la poire à l'intérieur

Élaboration:

Les poires sont mises dans de larges cuves pour la fermentation et le sucre contenu se transforme en alcool. Les poires sont ensuite distillées dans des alambics en cuivre. Après la distillation, l'eau de vie de Poire Williams est obtenue.

Dégustation:

Robe incolore, d'une brillance typique des eaux-de-vie de fruits.

Le nez est franc, et soutenu, sans aucune note étrangère. La poire est révélée dès le premier nez. Un nez fruité, frais et intense.

En bouche, on retrouve finesse et élégance. La saveur de la poire est intense et apporte une grande fraîcheur en bouche, puis évolue vers un fruit mûr. Une finale épicée avec une note de réglisse tout à fait typique de la Poire Williams. Une eau-de-vie très harmonieuse.

ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

CALVADOS G.E. MASSENEZ



40% alc./vol.
format: 700ml

Code SAQ :12794311



Massenez sélectionne son Calvados au sein de la maison Busnel pour ses qualités aromatiques exceptionnelles, mais aussi pour sa douceur délicate.

Couleur or moyen attrayante avec des arômes de pomme cannelle, de clou de girofle, de pâte à tarte, de caramel et même des notes de poire jaune.

Sec, avec une réminiscence subtile et élégante de pomme cannelle et miel.

Refroidissez-le légèrement et servez-le comme digestif, ou dégustez-le avec des scones frais à la cannelle ou des pommes cuites au four.

Idée cocktail:

Ingrédients

- 1 oz Calvados Massenez
- 1/2 oz de liqueur d'herbe Rosemont Calendula
- 4 oz de jus de pomme
- 2 oz de soda club
- Glaçons
- 1 rondelle de citron
- 2 cerises

Dans un shaker rempli de glaçons, verser le Calvados, la liqueur d'herbes et le jus de pomme.

Agiter vivement de 8 à 10 secondes.

Verser le contenu du shaker dans des verres highball. Allonger avec le soda club.

Garnir d'une rondelle de citron et de cerise.

ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

CALVADOS SÉLECTION CHRISTIAN DROUIN



Code SAQ : 14160144



LE FRUIT AVANT TOUT.

Crée par Christian Drouin dans les années 1990, la recette de la sélection a été élaborée dans le but d'offrir un calvados parfaitement adapté à la mixologie. Les barmen, les cuisiniers recherchant les calvados les plus fins, et les amateurs d'eaux de vie légères choisissent la Sélection.

Après une distillation simple en colonne, vieillie seulement deux ans en très vieux fûts et élaborée à partir de pomme et de poire (30%), elle offre des parfums de fruits frais, légers et élégants. Le parfum de la pomme est à son paroxysme.

IDÉE COCKTAIL - CALVADOS OLD FASHIONED

2 oz de Calvados Sélection Drouin

- 7,5 ml (¼ oz) de sirop d'érable
- 3 traits d'Angostura
- zeste d'orange pour la garniture
- Quelques glaçons
- 1 verre old fashioned

PRÉPARATION

- Versez tous les ingrédients dans un verre old fashioned avec des glaçons.
- Remuez à la cuillère.
- Décorez avec un zeste d'orange et servez aussitôt.

ROSEMONT



VINS ET SPIRITUEUX

NOS REPRÉSENTANTS :

❖ **MONTÉRÉGIE/ESTRIE :**

M. Daniel Benoit
514-821-9020

db@distillieriedemontreal.com

❖ **MONTRÉAL :**

Mme. Charlotte Delaere
438-630-9763

cd@distillieriedemontreal.com

❖ **OUEST DE L'île MTL/LAURENTIDES/LANAUDIÈRE/ABITIBI**

Mme Virginie Bourret
514-358-0643

vb@distillieriedemontreal.com

❖ **QUÉBEC/ EST DU QUÉBEC**

M. Thomas Lefebvre
819-609-1506

tl@distillieriedemontreal.com

❖ **VP VENTES -MARKETING / restauration/ comptes majeurs**

Mme Isabelle Leduc
514-207-6444

il@distillieriedemontreal.com