



ВЫСШИЕ
ПИТИЯ

1765

Viche Pitia®

WHITE GOURMET SPIRIT

XVIIITH CENTURY RUSSIAN RECIPE
FOR VODKA WITH 100% RYE

Distilleries

Vodka de Gastronomie

Fiche Technique

VICHE PITIA* Caraway N°7

Recette contemporaine 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. Ceci est la quintessence des spiritueux Russes.

Au 18ème siècle, il est appelé, «**Erofeitch**» ou «**Le Tsar des Zakouskis**».

Procédé de fabrication:

Cette Vodka raffinée est issue de la distillation de seigle à la façon du rye whisky Canadien ou rye whiskey Américain.

C'est dans le premier distillat, d'une puissance de 60°, que nous faisons macérer le cumin 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 58° sans réglage du degré à l'eau.

Ingrédients:

Alcool de Seigle, Carvi noir ou cumin.

Dégustation:

Nez: Après des effluves mentholées, marqué par des notes anisées, les arômes de cumin puissants et racés apparaissent après. Des senteurs concentrées de pain de seigle accentuent le caractère original du nez.

Bouche: Elle est à la fois ferme et soyeuse. après une attaque tonique, les notes de cumin expriment toute leur finesse en milieu de bouche, avant de libérer une douce sensation de fraîcheur.

Finale: Longue et épicée, hausse encore le niveau de la dégustation en épurant la saveur.

Cette vodka est destinée à accompagner des mets gastronomiques variés tels que le caviar, les viandes grillées ou en tajine, les fromages affinés Époisses, munster.

*Viché Pitia = «Spiritueux Nobles»



www.vichepitia.com

Grands Vins du Vieux Monde SARL

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune
Tel: 03 80 24 14 15

domaine.maldant@wanadoo.fr