



**Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate**



Le premier Vermouth québécois *Lab Val Caudalies* couronné !

Montréal (Québec) - 11 juillet 2017 - Le Vermouth *Lab Val Caudalies* doux ambré produit au Québec vient de remporter la médaille de bronze dans la catégorie apéritifs lors de la fameuse compétition San Francisco World Spirits awards 2017. Il s'agit d'un deuxième honneur puisque le Vermouth Lab est aussi Gagnant du prix innovation CTAQ en 2016. Boisson centenaire, l'équipe du Lab a décidé de la mettre au goût du jour et lui attribuer un profil contemporain susceptible de plaire au plus grand nombre. De plus, le Vermouth *Lab Val Caudalies* compose un cocktail signature pour le 375^e anniversaire de la ville de Montréal. Recette : <https://labproduitsartisansaux.com/recettes/montreal-cocktail/>

Premier Vermouth québécois, il a été élaboré à partir de vin fortifié de qualité supérieure provenant du vignoble Val Caudalies dans les Cantons-de-l'Est. On y a ajouté des infusions de plantes et d'épices soigneusement sélectionnées, ce qui donne des arômes agréables et délicats, ainsi qu'un goût complexe et subtil. Son onctueuse sucrosité est habilement équilibrée par la vivacité du vin, la douceur des épices et la revigorante amertume des plantes et des agrumes figurant sur la liste de ses 13 aromates.

L'apéro : moment favori des Québécois

Ce vermouth s'inscrit dans la longue tradition (surtout allemande, française et italienne) de l'élaboration de ces vins fortifiés aromatisés, en ce qu'il respecte

tous les attributs de sa dénomination, dont l'utilisation de la plante d'absinthe. Il porte néanmoins la signature unique du savoir-faire et de la créativité québécoise qui l'ont forgé.

Tout le monde en a chez soi, mais personne ne sait comment le boire ! Grâce à sa douceur et la complexité de sa palette aromatique, il peut être servi seul, sur glace, ou servir de base dans la réalisation d'une multitude de recettes de cocktails. Comme apéritif, on le sert frais avec un peu de soda tonique, des quartiers d'orange et des glaçons.

« Nous sommes très fiers d'avoir créé ici même, sur notre sol, un produit d'exception qui peut rivaliser avec les grands noms du Vermouth. Le monde des spiritueux n'a pas de frontières, mais c'est très important que le Québec et le Canada aient leur place et que nous soyons vus et bus ailleurs dans le monde, » déclare Gabrielle Panaccio, cofondatrice.

Infos

Format: 500 ml

16% Alcool

Prix : 25\$

Points de vente : SAQ au Québec uniquement pour l'instant

Recettes : sur demande

À propos du Lab

Fondé en 2004 par Fabien Maillard le groupe Mixoart doit son expansion à la collaboration de deux passionnés, talentueux et visionnaires, Fabien Maillard et Gabrielle Panaccio. Le groupe se compose de bartenders et de professionnels de l'hôtellerie. Gagnant de nombreux prix nationaux et internationaux, le groupe chapeaute trois autres entités en plus du Vermouth Lab Val Caudalies :

Les produits artisanaux du Lab : Sirops et Bitters fabriqués au Québec, 100% naturels, pour boissons et mets, sucrés et salés, en vente partout au Canada, en Europe et en ligne.

Bar Lab comptoir à cocktails, deux destinations :

Bar le Lab Plateau (1351 Rachel Est), ce petit speakeasy moderne se classe parmi les bars les plus réputés de Montréal pour la variété et l'expérience. En 9 ans : plus de 300,000 cocktails y ont été mixés et servis.

Bar le Lab QDS (279 rue Sainte-Catherine Est), ce nouveau trésor caché du triangle Village, Quartier latin et Quartier des Spectacles, propose toute

l'expérience qui a fait la réputation de son grand frère, le tout agrémenté d'une cuisine qui propose un choix de plats inspiré des saisons et du terroir.

Proxibar – Lab événementiel : une entreprise qui offre des services haut de gamme spécialisés en spiritueux et mixologie pour tout genre d'évènements privés. Service de bar professionnel, ateliers cocktails, placement de personnel événementiel, mixologie et cartes cocktails, service de punch et teambuilding.

- 30 -

Pour essayer les sirops, les bitters ou le Vermouth, pour une entrevue avec Fabien Maillard ou Gabrielle Panaccio, pour une collaboration régulière pour des chroniques ou des photos, contactez :

Lamia Charlebois
Consultante en relations publiques
rp@lamiacharlebois.com
Tél. : 514 279 4601