

ST LAURENT

|

EXPLORENTUM

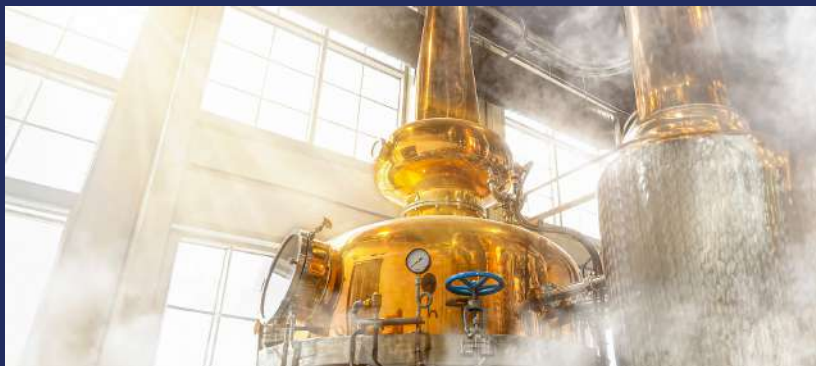
|

FLAMY



DISTILLERIE DU ST LAURENT EUROPE

Qui Sommes-nous ?



La Distillerie du Saint-Laurent Europe incarne le développement européen du groupe québécois Arsenal & Co, qui réunit deux distilleries au Québec, dont la Distillerie St-Laurent et la Distillerie Arsenal. À travers cette implantation en Europe, notre objectif est de faire découvrir des spiritueux canadiens de caractère, porteurs d'un territoire fort et d'un véritable savoir-faire artisanal.

Née au Québec, au bord du fleuve Saint-Laurent, la Distillerie St-Laurent puise son inspiration dans un environnement nordique unique. Ce lien fort au territoire se retrouve dans des spiritueux précis, élégants et profondément marqués par leur origine, qu'il s'agisse de gin, de whisky ou d'acerum.

Au sein du groupe Arsenal & Co, toutes les recettes sont développées en interne avec une exigence artisanale élevée et une grande liberté créative. Matières premières soigneusement sélectionnées, recherche d'équilibre et de lisibilité aromatique, refus de la standardisation : chaque produit est pensé pour avoir une vraie identité et une place naturelle chez les cavistes, bars et distributeurs.

Avec Saint-Laurent Europe, cette approche s'inscrit désormais dans une vision long terme sur le marché européen, en proposant des spiritueux différenciants, accessibles et cohérents, conçus pour durer.

ST LAURENT

La Distillerie St-Laurent incarne l'un des univers majeurs du groupe Arsenal & Co. Née au Québec, au bord du fleuve Saint-Laurent, elle développe des spiritueux fortement marqués par leur territoire et leur environnement nordique. Gins, whisky et acerum expriment une approche précise et élégante, centrée sur la matière, l'équilibre et la lisibilité aromatique. Des spiritueux identitaires, aussi à l'aise en dégustation qu'en mixologie.

DISTILLERIE ARSENAL & CO.

La Distillerie Arsenal regroupe les créations les plus exploratoires du groupe. À travers différentes gammes, dont Explorentum, cette maison s'inspire du voyage et des cultures du monde pour proposer des rhums, liqueurs et créations aromatiques accessibles et expressives. Une approche plus libre et créative, orientée plaisir et cocktail, qui complète naturellement l'univers St-Laurent.

DISTILLERIE DU
ST LAURENT
EUROPE



Les deux distilleries partagent la même exigence de production et la même vision du spiritueux. Ensemble, elles composent une offre lisible et cohérente, pensée pour répondre aux attentes de tous, du produit signature au spiritueux plus ludique.

ST LAURENT

GIN MARITIME

Notre fameux Gin Maritime

Notre fameux Gin maritime. Une bouffée d'air salin du large, de puissantes notes végétales entremêlées de saveurs umamis et d'une signature minérale unique. Un gin complexe issu d'une improbable union d'aromates provenant des quatre coins du globe et d'algues laminaires récoltées au Bas-Saint-Laurent. Le Gin Maritime est un authentique gin artisanal entièrement naturel. Après une infusion à la vapeur d'aromates exotiques dans un panier unique de type «scaphandrier», notre gin est lentement macéré avec des algues laminaires récoltées à la main au Bas-Saint-Laurent.

Dry Gin

43% | 700 ML

AROMATES

Baie de genièvre, graine de coriandre, racine d'angélique, écorce de casse, racine de réglisse, écorce de citron, écorce d'orange amère, graine du paradis, baie de cubèbe, algue laminaire.

NOTES DE DÉGUSTATION

Herbacée et florale, pinède & arômes pâtisseries, agrumes.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

GIN VIEUX

Notre Gin Maritime vieilli

Chaque mois, une infime part de notre production de Gin Maritime prend la direction d'anciens barils de whisky Saint-Laurent. Ainsi, après un repos de plus d'un an en fût de chêne, notre fameux Gin infusé aux algues devient le Gin Vieux St-Laurent. On redécouvre sous un tout nouveau pour les arômes caractéristiques du Gin Maritime : des notes herbacées et florales s'entremêlent aux arômes de pinède évoquant la forêt boréale québécoise. Plutôt discrets dans la version originale, les agrumes explosent en bouche.

Dry Gin vieilli

47% | 700 ML

AROMATES

Baie de genièvre, graine de coriandre, racine d'angélique, écorce de casse, racine de réglisse, écorce de citron, écorce d'orange amère, graine du paradis, baie de cubèbe, algue laminaire.

NOTES DE DÉGUSTATION

Genièvre, herbes, poivre, agrumes confits, boisée & saline.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

GIN CITRUS

Né d'une délirante expérimentation

Qu'arrive-t-il quand les créateurs de l'improbable Gin Maritime aux algues repartent à la chasse aux aromates et aux méthodes de distillation insolites? Le Gin Citrus représente l'aboutissement de cette expérimentation délirante! Inspirés par leurs découvertes sur les côtes du Japon et du Vietnam, les artisans de la Distillerie St-Laurent présentent un Gin aux agrumes distillés à froid dans un alambic vacuum expérimental. Les arômes des meilleurs ingrédients du monde distillés sous vide avec savoir-faire et passion.

Dry Gin aux agrumes

43% | 700 ML

AROMATES

Baie de genièvre, kumquat, yuzu, lime de perse, main de Bouddha, citron, poivre sansho, graine de coriandre, menthe verte, basilic.

NOTES DE DÉGUSTATION

Genièvre, agrumes & menthe.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

GIN BORÉA

Encapsuler la forêt du Québec

Avez-vous déjà exploré les forêts du Parc du Bic juste après la pluie ? L'odeur de la terre mouillée, de la mousse, des bourgeons printaniers, ou les parfums des jeunes pousses de conifères et des vieux pins qui vous taquinent les narines pendant votre promenade. Ce sont ces moments de connexion précieux avec la nature que nous voulions évoquer avec la création de ce nouveau gin hommage à la forêt côtière du Parc du Bic et du Bas-Saint-Laurent.

Dry Gin Herbacé

47% | 700 ML

AROMATES

Genièvre, pousse de sapin baumier, écorce de pin rouge, ramille de bouleau jaune, usnée barbue et poivre des dunes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sapin, écorce de pin rouge & poivre des dunes.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

WHISKY 3 GRAINS

Notre Whisky aux 3 grains du Québec

La Distillerie St-Laurent dépoussière la tradition du whisky canadien, souvent perçue à l'étranger comme fade et ennuyante, avec une approche excentrique qui mélange les styles. Le moût étant fermenté sur grain, les arômes des céréales québécoises s'expriment librement. Après deux distillations en alambic de cuivre de type écossais, on obtient une eau-de-vie riche, aux nuances complexes et au corps huileux. Le distillat est ensuite vieilli 3 ans en fût de chêne neuf carbonisé à l'image du whisky typiquement américain. Grand classique des Appalaches revisité, ce whisky québécois est fait de maïs de la Montérégie ainsi que de seigle et d'orge malté du Bas-Saint-Laurent.

Whisky Canadien

43% | 700 ML

RELEVÉ DE GRAINS

75% maïs, 15% seigle, 10% orge malté.

NOTES DE DÉGUSTATION

Céréales, vanille, cassonade, fruits séchés & écorce d'orange.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

WHISKY RYE

Un Rye Résolument Nordique

Le Whisky Rye est un rappel que tradition et créativité font bien la paire. Le seigle étant une céréale bien adaptée au climat nordique rigoureux du Bas-Saint-Laurent, la Distillerie St-Laurent réinterprète le style Canadian Rye Whisky avec une approche sans compromis où le seigle local tient réellement la vedette. Fait de seigle et d'orge malté du Bas-Saint-Laurent, fermenté sur grain et distillé deux fois en alambic de cuivre, le Whisky Rye incarne notre volonté de laisser le terroir bas-laurentien s'exprimer librement. L'assemblage de fûts de chêne neuf et d'ex-bourbon ayant reposé 3 ans en bord de mer révèle un whisky accessible et harmonieux aux accents fruités, boisés et légèrement épicés.

Whisky Canadien

43% | 700 ML

RELEVÉ DE GRAINS

80% seigle & 20% orge malté

NOTES DE DÉGUSTATION

Noix, poivre, chêne & cassonade.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

RHUM

Un rhum corsé et plein de caractère

Le rhum St-Laurent, à l'image de sa distillerie, est un produit aux saveurs audacieuses et puissantes. Sa couleur ambrée intense révèle des notes typiques du style agricole : mélasse, canne à sucre et herbe fraîchement coupée. En bouche, la douceur du sucre brun s'accompagne d'un profil épicé, ainsi que de notes de fruits confits et de cacao, pour une finale longue et généreuse.

Rhum

43% | 700 ML

COMPOSITION

Rhum vert des Antilles (rhum), fermenté, distillé et vieilli en fûts par la distillerie St-Laurent pendant 5 ans.

Rhum de Trinidad vieilli en fûts de whisky.
Divers rhums des Caraïbes vieillis entre 2 et 4 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect : Ambre foncé, limpide, corps ample.

Nez : Mélasse, canne à sucre, herbe fraîchement coupée, chocolat noir, cuir.

Bouche : Sucre roux, épices (noix de muscade, cannelle, vanille), raisins secs, cacao, longue finale végétale (sève), légère astringence.

Caisnes 6 bouteilles x 700ml



ST LAURENT

ACERUM 5 ANS

Hommage à nos traditions

L'Acerum est une eau-de-vie noble qui révèle les arômes délicats et raffinés de la sève d'érable distillée. Les seuls ingrédients utilisés pour la fermentation sont du sirop d'érable du Québec, de l'eau et des levures. Le moût d'érable est ensuite distillé deux fois dans un alambic en cuivre de type écossais. Aucun édulcorant ou substance aromatique n'est ajouté au précieux distillat.

Notre Acerum est ensuite élevé en fûts de chêne neufs et d'anciens Bourbon pendant 5 ans.

IGP Acerum

40% | 700 ML

FERMENTATION

Sirop d'érable

NOTES DE DÉGUSTATION

Le temps a su faire son oeuvre : un alcool encore plus raffiné, complexe et liquoreux, grâce à un meilleur équilibre entre les arômes du sirop et ceux issus du bois.

C'est délicat et gourmand, sans toutefois être sucré.

Une approche fruitée toute en légèreté, arômes de pomme et de poire confite, notes d'écorce de noix de coco.

Caisses 6 bouteilles x 700ml



EXPLORENTUM

ROYAUME D'ESPAGNE

Spiritueux à base de Rhum

Cet assemblage inspiré des Royaumes d'Espagne propose une kyrielle d'arômes enracinée dans une base d'épices et de vanille. Le café et le chocolat accentuent l'expérience et nous englobent dans la découverte de saveurs orthodoxes et déroutantes. L'aventure se poursuit jusqu'à la grande finale de la figue qui se dépose avec délicatesse sur la langue. Un rhum complexe qui marie terre inconnue, contrée lointaine et les futures légendes de la Distillerie Arsenal.

Explorentum

40% | 700 ML

ARÔMES

Chocolat, figue et vanille.



NOTES DE DÉGUSTATION

Vanille, chocolat, café et légères notes de figues.

Caisses 12 bouteilles x 700ml



EXPLORENTUM

EMPIRE DU SOLEIL

Spiritueux à base de Rhum

Au nez, une envolée florale : la fleur de cerisier évoque la fraîcheur du printemps, soutenue par des notes de pâte d'amande, de poire blanche et de riz soufflé. En bouche, l'attaque est soyeuse et sucrée, puis le wasabi se révèle avec une chaleur racinaire, évoquant la feuille de shiso. L'épicé rehausse le floral sans le dominer. La finale est longue, fraîche, légèrement boisée, avec une caresse florale et une touche saline qui appelle le prochain verre.

Explorentum

40% | 700 ML

ARÔMES

Fleur de cerisier et Wasabi.



NOTES DE DÉGUSTATION

Floral, relevé et épicé.

Caisses 12 bouteilles x 700ml



EXPLORENTUM

COCO SANDO

Spiritueux à base de Rhum

SANDO, l'évasion à chaque instant. Puisant son inspiration dans l'âme ensoleillée de San Fernando, à Trinité, affectueusement surnommée « Sando », ce rhum coco est bien plus qu'un spiritueux : c'est une véritable invitation au voyage. Son parfum délicat et sa douceur exotique évoquent la chaleur des plages de sable doré, la caresse du vent marin et l'énergie vibrante des Caraïbes. Chaque gorgée dévoile un équilibre envoûtant entre fraîcheur tropicale et intensité gourmande, pour une expérience sensorielle qui prolonge l'été toute l'année.

Explorentum

30% | 700 ML

ARÔMES

Saveur de noix de coco grillées.



NOTES DE DÉGUSTATION

Noix de coco, sucré et velouté.

Caisses 12 bouteilles x 700ml



FLAMY

Liqueur de Whisky à la Cannelle

Une liqueur de whisky québécois infusé de cannelle et d'un soupçon de miel. Une chaleur qui s'installe doucement, une douceur fougueuse qui danse sur la langue. Et au cœur de la bouteille, le castor veille, gardien discret des traditions et du travail bien fait.

Flamy

30% | 700 ML

ARÔMES

Cannelle, épices et miel.



NOTES DE DÉGUSTATION

Cannelle, sucré et relevé.

Caisses 12 bouteilles x 700ml





DISTILLERIE DU
ST LAURENT
EUROPE

☎ +33 6 35 41 34 16

✉ nhallot@arsenaldistillerie.com

📘 @distilleriedusaintlaurenteuropa

En savoir plus..



www.distilleriedusaintlaurenteuropa.com

