



MINUSO  
VINEGAR & VERJUS

# À PROPOS DE NOUS



Minus 8 est un vignoble familial à Niagara, Canada. Notre famille y cultive la vigne depuis trois générations. Minus 8 est également notre premier vinaigre de vin de glace - nommé d'après la température à laquelle les raisins sont récoltés et pressés. Le vignoble est situé sur un sol riche, entre deux Grands Lacs, traversant des hivers glaciaux et des étés chauds et ensoleillés.  
crédit photos : John Thomson

# L'ORIGINE



Le créateur de nos vinaigres est également vigneron, spécialisé dans le vin de glace. Pour s'amuser en 1996, il pense fabriquer du vinaigre à partir d'un lot. Cinq ans plus tard, une personne rencontrée dans un club de vin, qui deviendra sa femme, goûte ce vinaigre de vin de glace vieilli en fût et elle lui demande si elle peut le présenter à quelques chefs. Les chefs étaient emballés, ils voulaient l'acheter. Maintenant il y a 12 vinaigres et verjus et 2 enfants.

crédit photos : @figlovenet

# CULTIVER



Les étés chauds et ensoleillés font mûrir les raisins, les tomates et aussi les pommes. L'agriculture, la culture et la récolte méticuleuses transparaissent dans le goût du fruit. Notre producteur de sirop d'érable du Québec voisin fabrique le nôtre, délicieux et exemplaire, chaque printemps.

# PRODUITS



9 vinaigres et 3 verjus, tous élaborés avec la même exigence qualitative et gustative, à savoir :

- une qualité toujours singulière ;
- un goût toujours extraordinaire ;
- à chaque millésime, chaque produit peut varier mais doit rester fidèle à son essence.

# L'ORIGINAL



Une expérience qui implique un baril de vin de glace et des acétobacters a débuté en 1996. Ça a bien tourné. 2022 marque le 25e anniversaire de Minus 8 Original Barrel Vinegar.

@minus8vinegar | @figlovenet | @justforfood | @r8chelijane1

**MINUS8**  
VINEGAR & VERJUS

# VERJUS



Que se passe-t-il lorsque nous exploitons le potentiel des raisins - avec toutes leurs complexités et leurs dimensions gustatives ? Les raisins sont choisis et cueillis à la main aux stades de maturation, y compris le vin de glace. De petits lots sont pressés, mélangés et finement filtrés à froid. Chaque cépage apporte son profil absolu de goût, et chaque étape de maturation ajoute une autre couche de goût, avec du sirop d'érable fin pour Maple Brix, dans le mélange.

@minus8vinegar | @oldtowncooks | @elliophil33 | @northcoteuk

# VINAIGRE



Minus 8 vinaigre de vin de glace vieilli et assemblé en fût

L8 Harvest vinaigre de vin de glace fruité et frais

Veget8 Vinaigre de tomate mélangé à du vinaigre de vin de glace Cabernet Franc ombragé

IP8 Vinaigre de bière houblonnée et de vin de glace

@propersausages | @r8cheljane1 | @wellocksfood | @taliapgh

**MINUS 8**  
VINEGAR & VERJUS



# VINAIGRE



Concord 8 vinaigre de raisin

Dehydr8 Vinaigre de raisins secs de Riesling vieilli en fût

Maple 8 Vinaigre de sirop d'érable fermenté et vieilli en fût

Apple 8 Vinaigre de cidre

1 | @gregory\_stewart\_milne | @classic\_fresh\_food | Alice Taylor

# SAVOUREUX



De gauche à droite :

@chefrylo88 | Chefs at Bedford Springs | @chefzappoli | @ryanpeterspgh

# SAVOUREUX



De gauche à droite :

@matthew\_zappoli | @ronald\_van\_roon | @craigdryhurst | @chefmichaelbolen

# SAVOUREUX



De gauche à droite :

@marcusjameseaves | @chefmassimofalsini | @daggie1514 | @rogersbros

# SAVOUREUX



De gauche à droite :

@marclepine | @danielrockybellinger | @karlovaristo | @selannesteak

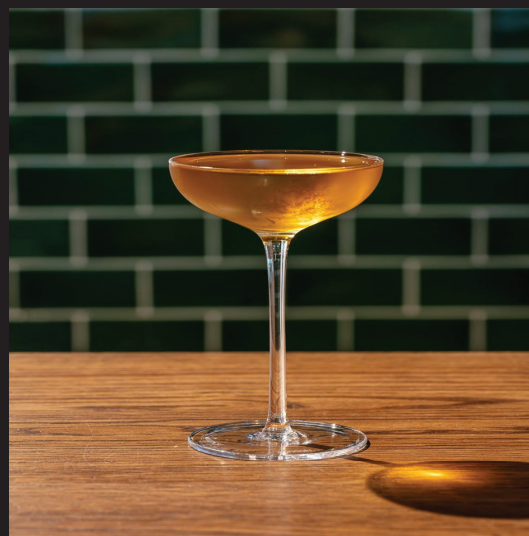
# PATISSERIE



From left to right:

@haydenkgroves | @dinnerbyhb | @feraatclaridges | @guillaume\_chambon

# DRINKS



De gauche à droite :

@j2ivera | @cameronmoncasterdrinks | @tayer\_elementary | @littlemercies

# COCKTAILS



De gauche à droite :

@monicasuh | @threesheetslondon | @marnovak | @giorgio\_bar\_giani

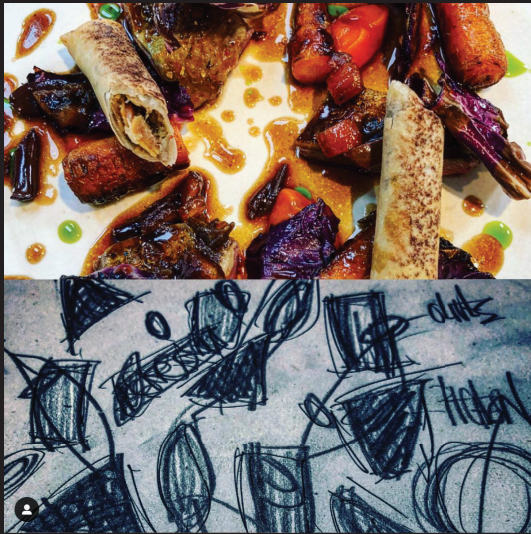


# COCKTAILS



De gauche à droite :

@drinksbyalchemilla | @your\_modern\_bartender | @themodernalchemist.bar | @the\_shadow\_bartender



## SAVOUREUX

Chefs

Viande/Fruits de mer

Légumes/Vegan



## PÂTISSERIE

Chefs pâtisiers

Glaciers

Chocolatiers



## COCKTAILS

Mixologistes et sommeliers

Cocktails

Boissons sans alcool

De gauche à droite :

@satbains1 | @guillaume\_chambon | @giorgio\_bar\_giani



8BRIX

8BRIX

MAPLE

LO HAWAII

DEHTE

COUS

VERJUS

VERJUS

VERJUS

MAPLE VINEGAR  
VINAIGRE D'ÉRABLE

WINE VINEGAR  
VINAIGRE DE VIN

WINE VINEGAR  
VINAIGRE DE VIN

WINE VINEGAR  
VINAIGRE DE VIN

WINE VINEGAR  
VINAIGRE DE VIN

WINE VINEGAR  
VINAIGRE DE VIN

WINE VINEGAR  
VINAIGRE DE VIN

Pour télécharger des listes de produits spécifiques, des données nutritionnelles ou des fiches techniques de produits. [Cliquez ici.](#)

Esquisse et conception de l'emballage par @k8howes - howesdesign.ca