

Nigori Umeshu

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Prune
Alcool: Alc. 12.5% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saitama
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Prunes



Product short description:

Un umeshu très peu filtré, le nez est marqué par l'amande, la quetsche. On découvre en bouche une belle vivacité et des tonalités acidulées. La douceur est remarquablement équilibrée par l'acidité naturelle du fruit. Une liqueur Umeshu non-filtrée particulièrement riche.

Une explosion de saveur qui donne le sentiment de croquer le fruit frais !

□□□□□□□□□□□□□□
50cl . alc. 12.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : la localité d'Ogose Bailin, où se situe la distillerie de Asahara Shuzo, dans la région du Kanto, figure parmi les plus réputées pour la culture de cette petite prune appelée ume, si typiquement japonaise. A partir de ce fruit, Asahara produit un incroyable umeshu non-filtré, riche et onctueux, marqué par l'amande, la quetsche. Un produit pur et remarquablement équilibré, entre douceur et acidité. Une bouche dense et douce, mais qui laisse le palais frais et disponible après dégustation.

Conseils de dégustation : en apéritif, frais sur de la glace, ou au moment du dessert. Des associations sont possibles au cours du repas, comme par exemple avec un foie gras poellé ou un magret de canard. C'est aussi une idée originale de digestif pour terminer sur un moment frais et fruité. Nigori umeshu est également une excellente base de cocktails à marier avec le champagne ou les whiskies.