

Nigori Mikanshu

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



Product short description:

La liqueur Nigori Mikanshu est produite à partir de mandarine japonaise. Très intéressante car totalement différente des agrumes que nous connaissons en occident. Elle évoque bien entendu les agrumes, mais aussi des notes de maïs, de mangue et de fruit de la passion !

Marquée par l'orange, la mandarine et la clémentine

□□□□□□□□□□□□□□
50cl - alc. 12.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : les Mikans sont comparables à de petites mandarines. Leur peau est souple et leur chair douce, peu acide et sucrée. C'est un fruit apprécié au Japon, récolté en hiver et consommé dans tous les foyers. Nigori Mikanshu est marquée par l'orange, la mandarine et la clémentine. Au nez, elle évoque également le maïs, la mangue et les fruits de la passion. Juteuse, onctueuse et légèrement acidulée, voici un joli jus d'agrumes alcoolisé ponctué par l'amertume naturelle du mikan.

Conseils de dégustation : à déguster en apéritif, en digestif léger, ou en accompagnement de desserts. L'amertume naturelle des agrumes est bien présente. Nigori Mikanshu s'affirme de belle manière dans la composition de cocktails originaux. Frais et vif, avec du champagne par exemple, ou plus chaleureux, en association avec un bourbon.