

Tomino Houzan

BESTSELLER

Type de produit: Shochu
Catégorie: Imo (patate douce)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Nishi Shuzo
Région: Préf. de Kagoshima
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Ingrédients: Patate douce



Un shochu qui donne le tempo à toute une génération. Il est élaboré à partir de koji jaune (qui entre également dans la préparation du saké) et de patates douces, les Koganesengan, qui sont cultivées par les producteurs locaux.

Une référence au Japon

72cl - alc. 25% vol.

A propos de la distillerie : Nishi Shuzo est installée depuis plus d'un siècle et demi dans les collines de Kagoshima, à l'extrême Sud de Kyushu, la plus méridionale des quatre îles principales du Japon. Elle produit du shochu à partir de différents ingrédients, mais sa spécialité est le shochu à base de patate douce dont la culture est traditionnelle dans la région. Nishi Shuzo cultive d'ailleurs elle-même ses patates douces et travaille en étroite relation avec les fermiers locaux dans l'idée d'améliorer la qualité de ses produits. Elle a relevé un formidable défi, celui de produire des shochus raffinés, aux qualités gustatives remarquables, tout en restant sur des méthodes traditionnelles. Nishi Shuzo a été reconnue comme la meilleure distillerie d'Asie à l'IWSC. Leader incontesté sur le marché des shochus, elle n'a de cesse d'innover et d'installer chacun de ses produits au rang de référence en termes de qualité et de succès.

Notes de dégustation détaillées : Tomino Houzan est élaboré à partir de patates douces "Koganesengan", une variété de couleur or, aux subtils arômes de châtaigne, et de koji jaune, un koji qui entre dans la préparation du saké. Les patates douces sont distillées une seule fois dans un alambic traditionnel de la région de Kyushu, spécifiquement utilisé pour la production de shochu. Il en résulte un produit unique, sophistiqué et tendu, qui amène beaucoup de fraîcheur. Son caractère fruité est remarquable et l'on retrouve des notes d'agrumes, de poire, mais surtout une finesse qui rappelle la précision de certains sakés Ginjo.

Conseils de dégustation : à consommer sur de la glace, en l'allongeant avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari) en fonction des saisons et des occasions. En accompagnement de sashimis, de poissons en sauce meunière, de tempura, de shabu shabu. Sur un dessert à base de châtaigne par exemple ou encore en association de fruits frais pour de beaux cocktails.