

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

Product short description:

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.

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.