

Tomino Houzan

Type de produit: Shochu
Catégorie: Imo (patate douce)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

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.

Tomino Houzan est une référence au Japon

70cl - alc. 25% vol.

Les ingrédients sont distillés dans un alambic fabriqué spécialement pour cet usage et selon une tradition bien japonaise qui consiste à distiller dans l'idée de retrouver au final les arômes des ingrédients de base. Il en résulte un produit unique en son genre, un shochu sophistiqué, tendu, qui amène beaucoup de fraîcheur. Son caractère fruité est tout simplement unique dans cette catégorie de produits. On trouve des notes d'agrumes et de poire qui rappellent celles que l'on a dans un saké Ginjo. A déguster en accompagnement de sashimi, de poisson en sauce meunière, de tempura de poisson, de shabu shabu (la fondue japonaise), ou encore sur un dessert à base de châtaigne. Il est intéressant de le mêler aux fruits frais dans la composition de cocktails. A consommer tel quel, sur de la glace, en l'allongeant avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari) en fonction des saisons et des occasions.