

Kiccho 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



Le koji venant d'Okinawa et qui est issu de l'Awamori. On retrouve des notes d'awamori sur Kiccho Houzan, puissantes, qui rappellent les traditions de distillation du sud. C'est un shochu riche et intense avec de belles sensations de fumé, sur la vanille, le haricot blanc et le champignon.

La version de ce shochu utilise du koji noir pour sa production

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 : L'ingrédient à la base de Kiccho Houzan est le même que celui utilisé pour Tomino Houzan, à savoir les patates douces Kagonesengan. Mais c'est du koji noir (kuro koji) qui est utilisé pour la production de cette version, un koji originaire d'Okinawa où il est employé dans la production de l'eau-de-vie traditionnelle de ces îles, l'awamori. On retrouve des notes puissantes, des saveurs affirmées, fumées, grillées. Un shochu riche et intense avec de belles sensations de sous-bois, des notes terreuses de champignon, de haricot blanc, mais aussi épicées, sur la vanille et le poivre.

Conseils de dégustation : un shochu à marier à des plats aux saveurs soutenues comme la truffe, les cèpes, le gibier, ou le poisson fumé. Parfait en accompagnement de jambon cru, de porc noir grillé, de viande persillée. Consommer frais, sur de la glace, ou à température ambiante, en l'allongeant éventuellement avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari).