

Yonaguni Ippanshu

Type de produit: Awamori

Catégorie: Classique

Alcool: Alc. 30% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Sakimoto Shuzo

Région: Préf. de Okinawa

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Riz Long Thaï



Un Awomori au nez épicé et floral qui évoque la poudre de riz. Une bouche marquée par des notes fruitées sur le litchi et les fruits exotiques, très fraîche, tout comme la finale, fraîche, longue et épicée.

Une version non-âgée, à 30°

70cl - alc. 30% vol.

Yonaguni se déguste tel quel ou avec de la glace. Il peut être allongé avec un peu d'eau fraîche. En base de cocktail, il se marie très bien avec une liqueur de café. Son côté exotique rappelle alors des sensations très lointaines. En accord, il accompagne merveilleusement la viande de porc grillée, les parties un peu grasses, les fritures de poisson, les sashimis de poissons blancs, ou une tranche l'espadon à la plancha, par exemple.