

# Yonaguni Ku-su 3 ans

Type de produit: Awamori

Catégorie: Agé 3 ans

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 Thai



Un awamori âgé 3 ans, au nez est fruité et délicat, rond, sur les fruits mûrs. La bouche, sur des notes fruitées complexes de poire, de pomme verte et de banane reste longue et fraîche, épicée.

## La version vieillie trois ans de Sakimoto Shuzo

70cl - alc. 30% vol.

Traditionnellement l'awamori n'est pas vieilli en fût de bois, mais en jarres de terre qui ont progressivement laissé place à des cuves inox comme c'est le cas ici. De tous temps, le but de la maturation de l'awamori a été d'arrondir ce caractère minéral afin de peu à peu révéler les magnifiques parfums d'une boisson aux apparences rustiques. Comme la version non vieillie, Ku-Su accompagne à merveille les viandes et les plats aux goûts soutenus et les poissons plutôt fermes. A consommer tel quel, sur de la glace, en l'allongeant avec de l'eau froide. Très intéressant à marier à une liqueur de café pour l'élaboration d'un cocktail.