

# Yonaguni Blue

Type de produit: Awamori

Catégorie: Hanazake

Alcool: Alc. 60% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Sakimoto Shuzo

Région: Préf. de Okinawa

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Riz Long Thaï



## Product short description:

Le hanazake est un magnifique awamori, le nez épicié, iodé, à la bouche puissante et douce à la fois. On retrouve de la minéralité, sur des notes de litchi et de fruits exotiques. La finale est saline avec une belle longueur et une belle persistance sur les fruits.

### Non réduit, à 60°, une belle eau de vie !

50cl - alc. 60% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** cette version dite "Hanazake", à 60° est unique. Sa distillation est autorisée uniquement sur l'île de Yonaguni, et la distillerie de Sakimoto Shuzo est l'une des trois seules à détenir la précieuse dérogation. Cette boisson est traditionnellement utilisée par les habitants pour la célébration d'évènements marquants, et notamment lors des rites funéraires. Hanazake est une magnifique eau-de-vie au nez floral, iodé, une bouche à la fois puissante et soyeuse. Une minéralité qui s'exprime sur des notes fruitées de litchi et de fruits exotiques. Il est tendu et salin avec une belle longueur et une persistance aromatique sur les fruits.

**Conseils de dégustation :** un véritable distillé de dégustation, à consommer tel quel, ou à éventuellement incorporer dans la préparation de cocktails. La tradition sur place veut que des graines de café soient infusées directement en bouteille.