

Japan Spirits (3 réf.)



Product short description:

Nous vous proposons un petit tour d'horizon sur les spiritueux japonais avec trois représentants de chaque catégorie : un shochu, un awamori, et plus original, un gin !

Sélection de 3 différentes bouteilles :

- Shochu Tomino Houzan
- Awamori Yonaguni Ippanshu
- Gin Masahiro Okinawa Gin

Tomino Houzan : Tomino Houzan est une référence au Japon ; il donne le tempo à une nouvelle génération de shochus où la délicatesse prime sur la rusticité. 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.

Yonaguni Ippanshu : un awamori non âgé, à 30°. Un nez est 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.

Gin Masahiro Okinawa Gin : six types de plantes sont utilisées pour produire le gin japonais Masahiro, des plantes aux saveurs tropicales comme le Goyavier, la roselle (hibiscus de Guinée), le Goya, concombre d'Okinawa, le shekwasa, l'agrume le plus répandu sur l'archipel, et le pipatsu, un poivre long des îles.