

Japan Spirits (3 réf.)



Nous vous proposons un petit tour d'horizon sur les spiritueux japonais avec trois représentants classiques de chaque catégorie : une liqueur umeshu, un shochu, et un awamori.

Sélection de 3 différentes bouteilles :

- Nigori Umeshu
- Shochu Tomino Houzan
- Awamori Yonaguni Ippanshu

Nigori Umeshu : une liqueur de prune japonaise douce, acidulée et remarquablement équilibrée. Classique, mais surprenant également par son côté "non-filtré".

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.