

Premium Spirits (3 réf.)



Trois bouteilles emblématiques : un gin japonais à base de Yuzu, un shochu non réduit, à 40°, et âgé de 7 ans en fûts de Xérès, et un rhum japonais ambré. Un beau panorama !

Sélection de 3 différentes bouteilles :

- Shochu Tenshino Yuwaku
- Rhum Santa Maria Gold
- Yuzu Gin

Tenshino Yuwaku : la version non réduite de Tomino Houzan, et qui est vieillie 7 ans en fûts de sherry. Avec 40% d'alcool, on est sur un distillé puissant et onctueux à la fois ; rond, sur les fruits secs, le pruneau et l'abricot. On découvre des notes de sous-bois, de caramel. Un shochu qui évoque le marc de Bourgogne !

Santa Maria Gold : un rhum japonais provient de l'île d'Iejima, voisine de l'île principal d'Okinawa. Il est vieilli en fût de chêne américain. On retrouve la tension et le fruité de la version cristal, avec davantage de rondeur et une belle expression sur les fruits secs.

Yuzu Gin : pour la préparation de Yuzu Gin, deux cuvées vintage de shochu à base de patate douce Beni Satsuma sont utilisées. Une grande originalité de la Maison Kyoya vient du fait que ces shochus ont fermenté dans des jarres traditionnelles de terre cuite avant la distillation.