

Hitotsubuno Mugi

Type de produit: Shochu

Catégorie: Mugi (orge)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Nishi Shuzo

Région: Préf. de Kagoshima

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Orge



Le shochu Hitotsubuno Mugi résume le savoir-faire de la prestigieuse maison Nishishuzo transposé à la distillation à pression normale d'orge. L'idée étant de laisser s'exprimer toutes les saveurs de la céréale.

Quand la maison Nishishuzo, spécialisée dans la distillation de la patate douce, décide d'élaborer un shochu d'orge, on a forcément un produit à part.

70cl - alc. 25% vol.

Il en résulte un shochu au nez élégant, précis, et vif. Riche en bouche, très aromatique, il est bien marqué par l'orge. Les shochu d'orge sont généralement plutôt légers, avec des arômes effacés ; on a ici au contraire un produit riche, rond et puissant.

Un shochu à la fois vif, soyeux et puissant, à associer à une cuisine de type izakaya, la cuisine de comptoir au Japon. Avec des sardines, des poissons grillés ou fumés, des coquillages, foies de volailles, plats aillés et épicés. Consommer frais, sur de la glace, ou à température ambiante, en l'allongeant pourquoi pas avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari).