

# 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



## Product short description:

Hitotsubuno Mugi résume le savoir-faire de la prestigieuse maison Nishishuzo transposé à la distillation d'orge. Un 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, on a ici au contraire un produit riche, rond et puissant.

## De profonds arômes d'orge

70cl - alc. 25% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** quand la distillerie Nishishuzo, spécialisée dans la distillation de la patate douce, décide d'élaborer un shochu d'orge, on a forcément un produit à part. Il s'appelle Hitotsubuno Mugi. Les techniques et le savoir-faire de la prestigieuse maison sont ici transposés, comme par exemple une distillation effectuée à pression normale, dans l'idée de laisser s'exprimer toutes les saveurs de l'orge. 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, on a ici au contraire un produit riche, rond et puissant.

**Conseils de dégustation :** un shochu à la fois vif, soyeux et puissant, qu'il est facile d'associer avec une cuisine simple et généreuse. Les poissons grillés, les coquillages, ou les volailles. A associer également avec les préparations raffinées comme les sushis ! A consommer frais, sur de la glace, ou à température ambiante, en l'allongeant pourquoi pas avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari). Hitotsubuno Mugi est une excellente base de cocktails.