

Japan 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'agrumes le plus répandu sur l'archipel, et le pipatsu, un poivre long des îles.

Des accents fruités et tropicaux

RECIPE 01
70cl - alc. 47% vol.

L'élaboration est le résultat d'une adaptation des méthodes européennes de production du gin à la fabrication traditionnelle de l'awamori. En effet, ce dernier est toujours obtenu par une simple distillation dans un alambic à repasse unique à la région d'Okinawa. Après macération, la distillation est ensuite effectuée dans un alambic à colonne. Une méthode de production originale, que l'on pourrait qualifier d'hybride.

Au final, ce sont des notes douces et fruitées qui se mêlent aux épices, dans un gin qui laisse entrevoir subtilement le fond chaleureux et rustique de l'awamori traditionnel. Un gin unique exquis, fin et vif.