

Satsuma Black

Type de produit: Shochu
Catégorie: Imo (patate douce)
Alcool: Alc. 25% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Nishi Shuzo
Région: Préf. de Kagoshima
Ingrédients: Patate douce



Product short description:

Le koji venant d'Okinawa et qui est issu de l'Awamori. On retrouve des notes d'awamori sur Kiccho Houzan, puissantes, qui rappellent les traditions de distillation du sud. C'est un shochu riche et intense avec de belles sensations de fumé, sur la vanille, le haricot blanc et le champignon.

1 bouteille de Shochu Kiccho Houzan - 1 carafe et 2 coupes à Shochu

70cl - alc. 25% vol.

Notes de dégustation détaillées : l'ingrédient à la base de Kiccho Houzan est le même que celui utilisé pour Tomino Houzan, à savoir les patates douces Kagonesengan. Mais c'est du koji noir (kuro koji) qui est utilisé pour la production de cette version, un koji originaire d'Okinawa où il est employé dans la production de l'eau-de-vie traditionnelle de ces îles, l'awamori. On retrouve des notes puissantes, des saveurs affirmées, fumées, grillées. Un shochu riche et intense avec de belles sensations de sous-bois, des notes terreuses de champignon, de haricot blanc, mais aussi épicées, sur la vanille et le poivre.

Conseils de dégustation : un shochu à marier à des plats aux saveurs soutenues comme la truffe, les cèpes, le gibier, ou le poisson fumé. Parfait en accompagnement de jambon cru, de porc noir grillé, de viande persillée. Consommer frais, sur de la glace, ou à température ambiante, en l'allongeant éventuellement avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari).