

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



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.

A marier avec des plats aux saveurs soutenues comme la truffe, les champignons, le gibier. Magnifique avec du jambon cru, du porc noir caramélisé, du filet de bœuf grillé, du canard, du poisson fumé. A consommer tel quel, sur de la glace, en l'allongeant avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari) en fonction des saisons et des occasions.

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

70cl - alc. 25% vol.