

Awamori Yonaguni Ku-Su X Cup



Product short description:

Un awamori âgé 3 ans et une coupe en céramique pour sa dégustation. De quoi s'ouvrir de nouveaux horizons dans l'univers des spiritueux. Un awamori âgé 3 ans, sur des notes fruitées complexes de poire, de pomme verte et de banane. Longue et fraîche, épicée.

La version vieillie trois ans de Sakimoto Shuzo

70cl - alc. 30% vol.

Notes de dégustation détaillées : il est traditionnel à Okinawa de faire vieillir les awamori et Yonaguni Kusu est la version âgée trois ans de la gamme de Sakimoto Shuzo. Le caractère rustique et la puissance aromatique sont bien présents, mais le vieillissement en fût inox apporte de la rondeur et une belle homogénéité au produit final. Le nez, marqué par les fruits et les épices, est proche de la version non-âgée. En bouche, les notes d'agrumes évoluent sur des sensations soyeuses de fruits mûrs, de pomme et de poire, et terreuses, de sous-bois et champignons. Un distillé équilibré, entre puissance et onctuosité.

Conseils de dégustation : riche et rond en bouche, Kusu est très agréable malgré ses 30°. Il accompagne parfaitement les plats riches, le gibier, ou les champignons, une cuisine aux saveurs automnales, A découvrir également tel quel ou avec de la glace, allongé avec un peu d'eau si besoin. Typé, il est également très intéressant à travailler en cocktail.