

# Nigori Yuzushu



Cette liqueur de Yuzu non filtrée est devenue au fil du temps un véritable best-seller. Très surprenante comme toutes les liqueurs de Asahara Shuzo, le Nigori Yuzushu a la particularité de laisser le palais frais et limpide, malgré une très belle persistance aromatique.

## Vive et rafraîchissante

?????? ??????????

50cl - alc 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Yuzu

Alcool: Alc. 12.5% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saïtama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Yuzu

**Notes de dégustation détaillées :** Le Yuzu est un agrume rare et prisé au Japon. De la taille d'un citron, il présente une surface irrégulière et ses zestes dégagent un parfum puissant. La variété utilisée par la brasserie de Asahara, le "Yuzu d'Ogose", est particulière. La peau des fruits est plus épaisse et plus dense que celle des yuzus des autres régions ce qui lui confère un parfum riche et rafraîchissant. Nigori Yuzushu est marqué par les agrumes, le citron, le citron vert, le pamplemousse, l'orange, donnant au final une belle acidité et une incroyable vivacité.

**Accords recommandés :** Avec une palette aromatique aussi vaste sur les agrumes, Nigori Yuzushu ouvre le champ d'une infinité d'accords possibles et de cocktails. A déguster frais, avec ou sans glaçon, en apéritif ou au dessert, ou à proposer sur des combinaisons surprenantes en accompagnement par exemple d'un filet de poisson blanc grillé au sel ! En cocktail, il est le partenaire parfait du gin ou de la tequilla.

**A propos de la brasserie :** Asahara Shuzo est une brasserie familiale installée dans la Préfecture de Saïtama, au cœur des collines qui précèdent les montagnes du Chichibu, au Nord-Ouest de Tokyo. Elle fut fondée en 1882 par Zenjiro Asahara alors qu'il n'avait que 29 ans et c'est aujourd'hui Kenichi Asahara, le représentant de la 5ème génération, qui dirige fabrique. La localité de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Une histoire récente qui a poussé Asahara Shuzo à beaucoup innover pour attirer l'attention. Elle propose aujourd'hui des produits au caractère bien trempé, portés par deux très jeunes Toji d'une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.