

Nigori Mikanshu



La liqueur Nigori Mikanshu est produite à partir de mandarine japonaise. Très intéressante car totalement différente des agrumes que nous connaissons en occident. Elle évoque bien entendu les agrumes, mais aussi des notes de maïs, de mangue et de fruit de la passion !

Un doux jus d'agrumes

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

50cl - alc. 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Mandarine

Alcool: Alc. 12.5% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saïtama

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Mandarine

Notes de dégustation détaillés : Les Mikans sont comparables à de petites mandarines. Leur peau est souple et leur chair douce, peu acide et sucrée. C'est un fruit apprécié au Japon, récolté en hiver et consommé dans tous les foyers. Nigori Mikanshu est marquée par l'orange, la mandarine et la clémentine. Au nez, elle évoque également le maïs, la mangue et les fruits de la passion. Juteuse, onctueuse et légèrement acidulée, voici un joli jus d'agrumes alcoolisé ponctué par l'amertume naturelle du mikan.

Accords recommandés : A déguster en apéritif, en digestif léger, ou en accompagnement de desserts. L'amertume naturelle des agrumes est bien présente. Nigori Mikanshu s'affirme de belle manière dans la composition de cocktails originaux. Frais et vif, avec du champagne par exemple, ou plus chaleureux, en association avec un bourbon.

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.