

Sakura Kirakira



Une liqueur d'une incroyable délicatesse. Des notes légères de fleur, de feuilles et d'herbes animent la dégustation sur un fond suave et délicat. Les fleurs utilisées dans cette liqueur sont issues de la montagne de Yoshino qui est la plus célèbre des régions à Sakura au Japon.

Délicate et élégante

???????? ??????????
50cl - alc. 12.5% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Fleurs de cerisier
Alcool: Alc. 12% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Kitaoka Honten
Région: Préf. de Nara
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Fleur de cerisier

Notes de dégustation détaillées : Elaborée par la distillerie de Kitaoka Honten, à Nara, la liqueur Kirakira s'appuie sur une longue tradition de culture du cerisier comme fleur d'ornement, mais également comme base de préparations culinaires. Les fleurs utilisées dans la préparation de Sakura Kirakira sont issues de la montagne de Yoshino, immensément célèbre au Japon pour ses cerisiers. Les fleurs sont infusées et c'est à partir de cette préparation qu'est élaborée une boisson d'une incroyable délicatesse. Des notes légères de fleur, de feuilles, d'herbes, animent la dégustation, sur un fond suave et délicat.

Accords recommandés : On retrouve les notes délicates de fleurs de cerisier, de rose, de fruits, fraise, cerise, ananas, et des notes plus herbacées de tiges et de feuilles humides. Kirakira est à découvrir telle quelle, sur de la glace ou allongée avec du soda. Elle est également intéressante dans la préparation de cocktails à base de gin.

A propos de la brasserie : La brasserie de Kitaoka Honten se situe dans la localité de Yoshino, au Sud de Nara, ville qui fut la première capitale du Japon au 8ème siècle à l'extrémité orientale de la route de la soie. D'un point de vue historique et spirituel, cette zone montagneuse est certainement l'un des endroits les plus riches du pays ; elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO pour les innombrables temples et lieux de pèlerinage, pour la résidence d'été de l'empereur et les sites naturels remarquables dont elle regorge. La brasserie de Kitaoka Honten démarre en 1868, mais s'appuie sur une histoire familiale courant sur sept générations. Une lignée de producteurs de sauce soja, d'huile et de saké qui vit son destin transformé sous l'impulsion de l'un de ses fils, Sojuro.