

Kiccho Houzan



Kiccho Houzan eprime des notes puissantes, un shochu riche et intense avec de belles sensations de fumé, sur la vanille, le haricot blanc et le champignon.

Puissant, fumé, rustique

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

72cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu

Catégorie: Imo (patate douce)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nishi Shuzo

Région: Préf. de Kagoshima

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Patate douce

Notes de dégustation détaillées : L'ingrédient à la base de Kiccho Houzan est le même que celui utilisé pour Tomino Houzan, à savoir les patates douces Koganengan. Mais c'est du koji noir (kuro koji) qui est utilisé pour la production de cette version. On retrouve des notes puissantes, des saveurs affirmées, fumées, grillées. Un shochu riche et intense avec de belles sensations de sous-bois, des notes terreuses de champignon, de haricot blanc, mais aussi épicées, sur la vanille et le poivre.

Accords recommandés : Un shochu à marier à des plats aux saveurs soutenues comme la truffe, les cèpes, le gibier, ou le poisson fumé. Parfait en accompagnement de jambon cru, de porc noir grillé, de viande persillée. Consommer frais, sur de la glace, ou à température ambiante, en l'allongeant éventuellement avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari).

A propos de la distillerie : Nishi Shuzo est installée depuis plus d'un siècle et demi dans les collines de Kagoshima, à l'extrême Sud de Kyushu, la plus méridionale des quatre îles principales du Japon. Elle produit du shochu à partir de différents ingrédients, mais sa spécialité est le shochu à base de patate douce dont la culture est traditionnelle dans la région. Nishi Shuzo cultive d'ailleurs elle-même ses patates douces et travaille en étroite relation avec les fermiers locaux dans l'idée d'améliorer la qualité de ses produits. Elle a relevé un formidable défi, celui de produire des shochus raffinés, aux qualités gustatives remarquables, tout en restant sur des méthodes traditionnelles. Nishi Shuzo a été reconnue comme la meilleure distillerie d'Asie à l'IWSC. Leader incontesté sur le marché des shochus, elle n'a de cesse d'innover et d'installer chacun de ses produits au rang de référence en termes de qualité et de succès.