

Hitotsubuno Mugi



Hitotsubuno Mugi résume le savoir-faire de la prestigieuse maison Nishishuzo transposé à la distillation d'orge. Un nez élégant, précis, et vif. Riche en bouche, très aromatique, il est bien marqué par l'orge. Les shochu d'orge sont généralement plutôt légers, on a ici au contraire un produit riche, rond et puissant.

De profonds arômes d'orge

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

70cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu

Catégorie: Mugi (orge)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Nishi Shuzo

Région: Préf. de Kagoshima

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Orge

Notes de dégustation détaillées : Quand la distillerie Nishishuzo, spécialisée dans la distillation de la patate douce, décide d'élaborer un shochu d'orge, on a forcément un produit à part. Il s'appelle Hitotsubuno Mugi. Les techniques et le savoir-faire de la prestigieuse maison sont ici transposés, comme par exemple une distillation effectuée à pression normale, dans l'idée de laisser s'exprimer toutes les saveurs de l'orge. Il en résulte un shochu au nez élégant, précis, et vif. Riche en bouche, très aromatique, il est bien marqué par l'orge. Les shochu d'orge sont généralement plutôt légers, on a ici au contraire un produit riche, rond et puissant.

Accords recommandés : Un shochu à la fois vif, soyeux et puissant, qu'il est facile d'associer avec une cuisine simple et généreuse. Les poissons grillés, les coquillages, ou les volailles. A associer également avec les préparations raffinées comme les sushis ! A consommer frais, sur de la glace, ou à température ambiante, en l'allongeant pourquoi pas avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari). Hitotsubuno Mugi est une excellente base de cocktails.

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.