

Taragawa White



Ce rhum japonais provient d'Okinawa. Il est distillé deux fois. Une expérience gourmande laissant en bouche des arômes persistants de fruits tropicaux et de vanille.

Un rhum à la fois frais, tropical, complexe et riche

??? ???? ??????????
70cl - alc. 40% vol.

Type de produit: Rhum japonais

Catégorie: Base de mélasse

Alcool: Alc. 40% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Taragawa

Région: Préf. de Okinawa

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Processus de fabrication : Elaboré à partir de mélasse issue de la production de canne à sucre. Ce rhum subit une double distillation dans un alambic hybride. Cette méthode comprend une première distillation sous vide, suivie d'une deuxième distillation sous atmosphère normale.

A propos de la distillerie : L'archipel d'Okinawa est situé à l'extrême sud du Japon, dans la mer des Philippines. Grâce à un climat subtropical, les îles sont largement connues pour leurs plages paradisiaques, leurs ananas et, bien sûr, leur canne à sucre. Taragawa rum est produit par la distillerie Taragawa, située sur l'île de Miyakojima dans l'archipel. La distillerie produit du saké depuis plus de 70 ans et a commencé à produire du rhum en 2018. Des cannes à sucre d'origine locale ont poussé dans les champs voisins de la distillerie. Au terme d'un processus très rigoureux, la distillerie sélectionne et utilise soigneusement les meilleurs ingrédients pour obtenir ce rhum très riche et rond.

Notes de dégustation détaillées : Le profil aromatique est défini par des notes fraîches au nez, caractérisées par des accents de poire et de vanille. Une expérience gourmande avec des nuances de fruits de la passion et de canne fraîche. La finale est longue, laissant en bouche des arômes persistants de fruits tropicaux et de vanille. Cette approche de distillation particulière, combinée à la sélection des ingrédients, contribue probablement à la complexité et à la richesse des arômes présents dans ce rhum. La combinaison de notes fruitées, florales et épicées crée une expérience de dégustation distinctive.