Coupes et Liqueur Sakura



A travers cette composition, mettez en valeur la délicatesse de la liqueur Sakura Kirakira, à base de fleur de cerisier, en l'associant à deux verres assortis.

1 BOUTEILLE 50cl - 2 Verres
Sakura Kirakira 50cl - 2 verres Sakura

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 préparaiton 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.

Conseils de dégustation : 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.