

Tarukura Mizunara



Un shochu de riz produit par "Oishi Shuzo" de Kuma Shochu, vieilli dans des fûts de Mizunara fabriqués par le seul fabricant de fûts de style occidental du Japon, Ariake Sangyo.

Un shochu de riz âgé deux ans en fût de chêne japonais

?? MIZUNARA ??????????
50cl - alc. 42% vol.

Type de produit: Shochu
Alcool: Alc. 42% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Ariake Sagayo
Région: Préf. de Kumamoto
Région: Préf. de Kumamoto
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : Le shochu vieilli en fûts de Mizunara possède des caractéristiques uniques. En effet, ces fûts confèrent des arômes doux et fruités au shochu, tels que la vanille, le Mont Blanc, la poire et la banane, créant ainsi un parfum complexe et riche. En termes de saveur, ce shochu présente une douceur rappelant la vanille et les noix, avec des notes épicées, offrant une sensation en bouche douce et un goût profond et raffiné. La couleur du shochu vieilli en fûts de Mizunara devient ambrée en raison des composants du bois qui se dissolvent dans le shochu. Le vieillissement en fûts élimine les impuretés, résultant en une saveur plus douce et plus sophistiquée. De plus, les pores fins du fût permettent à l'oxygène de pénétrer, améliorant encore la saveur du shochu.

Conseils de dégustation : Ce shochu peut être apprécié comme une boisson spéciale grâce à sa saveur et son arôme uniques. Il est recommandé de le déguster pur ou sur glace.

A propos du projet : La tradition du vieillissement de boissons distillées est relativement récente au Japon et, bien qu'adoptées il y a près d'un siècle, notamment pour le whisky, elles s'inspirent assez directement des habitudes occidentales. C'est dans ce cadre que se situe ce projet très innovant baptisé « Taruski » et impulsé par le dirigeant actuel d'Ariake Sangyo, Nobuyuki Odawara. Poussé par l'esprit d'innovation qui caractérise sa famille, son objectif est d'aller vers une utilisation d'essences locales de bois afin dans l'idée de voir émerger une nouvelle génération de spiritueux marqués d'une pure identité japonaise. Nous souhaitons vous embarquer, à la découverte de ses dernières expérimentations, fruits de la collaboration avec la distillerie de shochu de Oishi Shuzo à Kumamoto. Découvrons Tarukura Kuri, Tarukura Sakura et Tarukura Mizunara !