

Seifuku Awamori Shiiquasa



Le shiiquasa est un agrume cultivé dans le sud du Japon, et principalement à Okinawa. Il s'agit d'un fruit se rapprochant du citron vert, récolté pour son jus doux et acidulé servant principalement de condiment.

Un florilège d'agrumes !

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

72cl - alc 12% vol.

Type de produit: Liqueur

Alcool: Alc. 12% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Seifuku Shuzo

Région: Préf. de Okinawa

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Shiiquasa, Awamori, Natsumikan

Notes de dégustation détaillées : Le nez est assez déroutant car il évoque certains vins blancs ! Sur l'acidité, des notes d'agrumes très légères, et un fond agréablement fumé d'awamori. Un bel impact à la mise en bouche sur l'astringence des agrumes et des arômes à mi-chemin entre la clémentine et la mandarine. Les vésicules sont toujours entières, ce qui rend la dégustation amusante ! Puis des notes plus minérales, voire salées, et des arômes d'herbes fraîches et sauvages apparaissent. Une liqueur avec beaucoup de caractère et une finale douce et agréable.

Accords recommandés : A déguster au moment de l'apéritif, lors du dessert ou bien comme digestif. Servir frais, à température ambiante, on the rocks, ou dilué avec une boisson gazeuse. Il est également possible de le congeler légèrement, afin d'apprécier davantage sa texture.

A propos de la distillerie : Initialement appelée Kanna Sakaya la distillerie débute son activité en 1942 à Ishigaki. En 1975, elle introduit des bouteilles imprimées pour l'awamori, et en 1981, lance le premier awamori distillé à basse pression. L'entreprise devient Seifuku Shuzo en 1992, et remporte plusieurs prix, notamment pour son "vieux saké". Elle adopte par la suite les techniques de distillation à chauffe directe. Au fil des années, de nombreux produits innovants, telles que les liqueurs au yuzu et au gingembre, et umeshu à base d'awamori, sont commercialisés. Seifuku continue à se distinguer, remportant plusieurs prix prestigieux pour ses créations, dont "Seifuku Vintage 43 Degrees".