

Coffret Tarukura

Un coffret comprenant 3 shochus de riz vieillis 2 ans. Tarukura Kuri, en fût de châtaigner japonais, Tarukura Sakura, en fût de cerisier japonais et Mizunara en fût de chêne japonais.

50cl - alc. 42% vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Kome (riz)
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Airake Sagyo
Région: Préf. de Kumamoto
Temp. de dégustation: De frais à chambré



A propos du projet Tarusky : 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!