

Yuzu Gin



Pour la préparation de Yuzu Gin, deux cuvées vintage de shochu à base de patate douce Beni Satsuma sont utilisées. Une grande originalité de la Maison Kyoya vient du fait que ces shochus ont fermenté dans des jarres traditionnelles de terre cuite avant la distillation.

Un concentré d'agrumes japonaises

??? ?????????
70cl -alc. 47% vol.

Type de produit: Gin
Alcool: Alc. 47% Vol.
Format: Bouteille de 75cl
Producteur: Kyoya Distillery
Région: Préf. de Miyazaki

Notes de dégustation détaillées : Pour la préparation de Yuzu Gin, deux cuvées vintage de shochu à base de patate douce Beni Satsuma sont utilisées. Une grande originalité de la Maison Kyoya vient du fait que ces shochus ont fermenté dans des jarres traditionnelles de terre cuite avant la distillation. Les saveurs de cette patate douce unique à Miyazaki, combinées à une façon ancestrale de travailler, vont conférer au produit final des arômes profonds et délicats, rarement retrouvés dans les gins conventionnels. On insiste sur ce caractère local avec l'utilisation d'ingrédients comme le Yuzu, le poivre Sansho, le Gingembre, le Hyuganatsu Citrus et surtout le Hebess Citrus, une variété d'agrumes indigène à Miyazaki. Des saveurs typiquement japonaises, uniques, étincelantes et incomparables.

Conseils de dégustation : Pour apprécier pleinement ce Yuzu Gin, il est recommandé de le déguster pur ou sur glace afin de savourer ses arômes profonds et délicats. Vous pouvez également l'utiliser comme base pour des cocktails raffinés, en le mariant avec des ingrédients qui mettent en valeur ses saveurs uniques, comme le tonic premium, une touche de zeste de yuzu ou une tranche de gingembre frais. Accompagnez-le de mets légers et délicats tels que des sashimis, des fruits de mer ou des salades d'agrumes pour sublimer ses notes étincelantes et incomparables.

A propos de la distillerie : La distillerie de Kyoya a été fondée en 1834 à Aburasu, au cœur de la Préfecture de Miyazaki, véritable centre historique de la production de shochu au Japon. Naturellement, Kyoya produit avant tout du shochu, perpétuant ainsi cette longue tradition, mais Kyoya aime aussi les défis. Et c'est en mêlant respect des techniques anciennes et méthodes modernes qu'elle élabore ce Yuzu Gin, un gin sur une base de shochu produit selon l'ancienne technique japonaise des multiples fermentations parallèles, couplée à une distillation à basse pression et à moins de 100°C, pour le côté moderne. Yuzu Gin se positionne sans complexe dans la catégorie des spiritueux super premium avec, pour Kyoya, l'intention sous-jacente de présenter au Monde le shochu qui en est la source et exprimer par là-même toute l'âme de Miyazaki.