

Komasa Komikan Gin



Produit sur une base de shochu, s'ajoutent aux baies de genièvre le Sakurajima Komikan et l'écorce de cyprès. Chaque ingrédient est infusé indépendamment des autres. Le nez est fruité sur la mandarine, la violette, les céréales. Il est frais en bouche, on retrouve les agrumes. La finale est longue, sur des notes d'agrumes et les épices.

De magnifiques notes d'agrumes

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

50cl - alc. 40% vol.

Type de produit: Gin

Alcool: Alc. 40% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Komasa Jyozo

Région: Préf. de Kagoshima

A propos de la distillerie : Komasa Jyozo a été fondée à Kagoshima en 1883 par Komasa Ichisuke, et est depuis lors spécialisée dans la production de shochu. La distillerie lance son premier gin en 2018, un nouveau défi qui s'appuie sur plus de 130 ans d'histoire et sur la maîtrise des techniques de production du shochu traditionnel. Un gin fabriqué à partir de baies de genièvre, d'épices et d'écorces d'agrumes.

Le Sakurajima Komikan : Est le plus petit mikan, ou mandarine satsuma, du monde. Il est cultivé sur les pentes volcaniques du Mont Sakurajima à Kagoshima.