

Togouchi Kiwami

caractéristiques du produit :

Type de produit: Whisky japonais
 Alcool: Alc. 40% Vol.
 Format: Bouteille de 70cl
 Producteur: Chugoku Shuzo
 Région: Préf. de Hiroshima



Description brève du produit :

La cuvée Kiwami est produite à partir de 20% d'orge malté et vieilli en fûts de chêne. Le nez est élégant, vif, sur des notes de noix et herbacées. Il est doux et raffiné en bouches, évoquant la noisette et le chocolat, le miel et le poivre blanc. La finale est subtile, évoluée sur des notes d'épices et de noix de muscade.

Vieilli pendant 3 ans en fûts de bourbon

???KIWAMI ?????????????????????????????????
 70cl - alc. 40% vol.

Description du produit :

A propos de la distillerie : Fondée en 1918, Chugoku Jozo est une brasserie dans la région d'Hiroshima. Producteur de liqueurs, saké et shochu, c'est à partir de 1990 qu'elle se lance dans la production de Whisky en créant la gamme Togouchi. Leur gamme est marquée par beaucoup de finesse et de précision avec un vieillissement dans un lieu unique, un tunnel long de 361 mètres creusé en 1970. Des conditions idéales de maturation avec une température constante de 14°C et une hygrométrie de 80%, permettant une extraction lente des arômes.

Notes de dégustation détaillées : Ce whisky présente une robe ambrée brillante aux reflets or clair. Son nez dynamique et élégant révèle de superbes notes de noix et d'herbe, ajoutant à sa complexité aromatique. En bouche, une texture douce et raffinée dévoile des arômes harmonieux de noisette, de chocolat, de miel et de poivre blanc, offrant une magnifique persistance.

Conseils de dégustation : Idéal en accompagnement de sushis au saumon et à l'avocat, d'un chirashi de thon rouge, ou d'un tartare de bar agrémenté de fenouil. Il est également un excellent digestif.