

Ichiro's Malt - Mizunara Wood Reserve



Mis en bouteille sans filtration à froid, ce pur malt a comme son nom l'indique, été affiné en fût de mizunara, le célèbre chêne japonais. L'influence du bois précieux s'exprime dans des parfums complexes, épicés, marqués par les arômes boisés.

Blended Whisky, Japon / Honshu - Saitama

70cl - alc. 46.5% vol.

Type de produit: Whisky japonais

Catégorie: Blended

Alcool: Alc. 46.5% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Ichiro's Malt

Région: Préf. de Saitama

A propos de la distillerie : Ichiro Akuto est un maître distillateur japonais renommé et le fondateur de la Chichibu Distillery. Située à Chichibu, dans la préfecture de Saitama au Japon, la distillerie a été établie en 2008. Ichiro Akuto est reconnu pour son engagement envers la production artisanale de whisky japonais de haute qualité. "Ichiro's Malt" est la gamme de whiskies produite par la Chichibu Distillery. Ces whiskies sont souvent salués pour leur excellence et ont gagné en popularité tant au Japon qu'à l'étranger. La gamme Ichiro's Malt propose une variété de single malts et de blends, souvent élaborés avec une attention méticuleuse aux ingrédients, au processus de production et au vieillissement. Les whiskies Ichiro's Malt sont prisés pour leur complexité, leurs profils de saveurs variés et leur représentation du savoir-faire japonais en matière de whisky. Les éditions limitées et les embouteillages spéciaux ajoutent à l'exclusivité de la marque.

Notes de dégustation détaillées : Ce whisky offre une expérience olfactive gourmande, caractérisée par des notes d'amandes, de tarte tatin et d'abricots secs. Une subtile touche de tourbe émerge avec des accents camphrés et réglissés, suivie par des épices telles que le poivre vert, un sol parsemé d'aiguilles de pin, la pelure de concombre, et des nuances de curry doux. La bouche est vive et épicée, dominée par le poivre vert et le piment d'Espelette, témoignant de l'influence du mizunara. Les fruits font leur apparition pour équilibrer l'explosion initiale, avec des notes de figues cuites, coulis de fruits rouges et pêche rôtie, suivies par des nuances de réduction de jus de viande et une pointe de bâton de réglisse. La finale, bien que modérée par rapport à l'attaque, maintient la présence des épices avec une conclusion sur l'abricot confit et une légère amertume agréable.