Yamazakura Blended



Togouchi Peated Cask Finish est un whisky vieilli en fûts de bourbon, puis affiné en fûts ayant préalablement contenu du whisky d’Islay. Il est non filtré à froid ce qui permet d'exprimer de notes fumées et tourbées en milieu de bouche.

Non filtré à froid, tourbé

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

Type de produit: Whisky japonais
Catégorie: Blended
Alcool: Alc. 40% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Sasanokawa Shuzo

A propos de la distillerie Sakurao : A l’origine de ce projet très original se trouve la Chugoku Jozo, une distillerie de shochu, tout ce qu'il y a de plus traditionnel, dans la région d'Hiroshima, dans la ville de Sakurao à Hatsukaichi plus précisément. C’est dans l’idée de s’inscrire dans la production de distillés de traditions occidentales qu’a été créée, en 2018, cette toute nouvelle distillerie artisanale. Une unité nouvelle, mais qui a la chance de s’appuyer sur une histoire centenaire d’expertise et de maîtrise des techniques de distillation. De quoi faire de très belles choses.

A propos de la gamme Togouchi : Les whiskies de la gamme Togouchi sont tous vieillis dans un lieu unique, un chai souterrain long de 361 mètres enfoui au pied de la montagne Osorakan, non loin de la vallée de Sandankyo. Il offre des conditions idéales de maturation grâce à une température constante de 14°C et une hygrométrie de 80%. Cela permet une extraction lente des arômes de la barrique, ce qui explique l’élégance de la gamme Togouchi et la teinte cristalline des whiskies.

Notes de dégustation détaillées : Un whisky vieilli en fûts de bourbon, puis affiné en fûts ayant préalablement contenu du whisky d’Islay, ce qui lui confère un caractère unique. Au nez, ce whisky est fruité, il dégage d'agréables notes de thé noir, de chocolat et de zeste d’orange. En bouche, gourmand et doux, les arômes de noix de coco sont parfaitement en accord avec son côté légèrement fumé et miellé. La finale est équilibrée, tourbée, fumée, mêlant sucre caramélisé et lavande.