

Chingu Kuro



Un shochu à la saveur riche, savoureuse, qui exprime à merveille la profondeur de l'orge et la puissance du Koji noir, tout en restant souple et délicat. Il est élaboré à partir d'un blend d'un tiers de riz Nikomaru produit à Iki, puis mûré quelques mois en cuve inox émaillée.

Puissant et riche

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

72cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu

Catégorie: Mugi (orge)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Omoya Shuzo

Région: Pref. de Nagasaki

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Orge

Notes de dégustation détaillées : Cette version de la série des Chingu shochu est élaboré à partir d'un blend d'un tiers de riz Nikomaru produit à Iki et de deux tiers d'un mélange de deux types d'orges : une orge à « deux rangs » provenant de l'île d'Iki et une orge à « six rangs » venant de Nagasaki. C'est cette fois du Koji noir qui est utilisé, avant une distillation à pression normale. Chingu Kuro est ensuite mûré quelques mois en cuve inox émaillée. A la dégustation, on découvre un shochu à la saveur riche, savoureuse, qui exprime à merveille la profondeur de l'orge.

Conseils de dégustation : A déguster tel quel ou encore mieux, en oyuwari, avec de l'eau chaude.

A propos de la distillerie : Située sur l'île d'Iki, au Nord de la Préfecture de Nagasaki, dans la mer du Genkai, entre le Japon et la Corée, la brasserie de Omoya Shuzo fut fondée en 1924 par Kakuzo Yokoyama. Elle dispose depuis 2018 d'une unité de production dotée des meilleurs équipements sur lesquels s'appuient une longue tradition et un précieux savoir-faire. Il se dit d'ailleurs que le shochu d'orge est originaire de l'île d'Iki. Elle propose une étonnante combinaison entre des shochu produits à la main, en utilisant des techniques traditionnelles, et du shochu produit grâce aux techniques de pointe, à l'aide d'équipements ultramodernes.