

Chingu Shiro



Un shochu très soigné est rafraîchissant. Un shochu qui conserve les arômes puissants de l'orge, tout en restant sur la douceur et l'onctuosité du riz. Il est élaboré à partir d'ingrédients provenant exclusivement de l'île et de Koji blanc avant d'être mûré en cuve inox émaillée.

Riche et délicat à la fois

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

72cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu

Catégorie: Mugi (orge)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Omoya Shuzo

Région: Préf. de Miyazaki

Région: Préf. de Miyazaki

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Orge

Notes de dégustation détaillées : Dans le dialecte de l'île d'Iki, Chingu signifie "grand ami". C'est un shochu élaboré à partir d'ingrédients provenant exclusivement de l'île, un blend composé d'un tiers de riz Nikomaru produit à Iki et de deux tiers d'orge à deux brins Nijo Omugui produit également à Iki. Le tout est travaillé par du Koji blanc, puis c'est un assemblage de deux distillations qui constitue le produit final : une distillation à pression normale et l'autre à dépression. Chingu Shiro est ensuite mûré quelques mois en cuve inox émaillée. Le résultat de ce shochu soigné est très rafraîchissant, un shochu qui conserve les arômes puissants de l'orge, tout en restant sur la douceur et l'onctuosité du riz.

Conseils de dégustation : A déguster en « mizuari », avec de l'eau, avec des glaçons ou du soda.

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.