

Kakuzo Mugui



C'est le Shochu emblématique de la distillerie de Omoya Shuzo, il porte le nom de son fondateur, Yokoyama Karuzo. Produit sur une base de riz Koshihikari et d'orge Nijo Omugui, spécialité de l'île d'Iki. Il est âgé durant une dizaine d'années.

100% Iki Island !

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

72cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu

Catégorie: Mugui (orge)

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Omoya Shuzo

Région: Préf. de Nagasaki

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Orge

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.

Notes de dégustation détaillées : C'est le produit emblématique de la distillerie de Shigeya Shuzo, il porte le nom de son fondateur, Yokoyama Karuzo. Produit sur une base de riz Koshihikari et d'orge Nijo Omugui, spécialité de l'île d'Iki. Bien entendu, ces deux matières premières sont cultivées sur place. Les fermentations se font en jarre de terre cuite puis la distillation est pratiquée lentement à pression atmosphérique, avant une maturation de 10 ans en cuve inox émaillée.

Conseils de dégustation : A consommer sur de la glace, en l'allongeant avec de l'eau froide (mizuari) ou chaude (oyuwari) en fonction des saisons et des occasions. En accompagnement de sashimis, de poissons en sauce meunière, de tempura, de shabu shabu. Sur un dessert à base de châtaigne par exemple ou encore en association de fruits frais pour de beaux cocktails.