# Tarukura Sakura




Le nez est frais, délicat et bien présent. il évoque des notes légèrement boisées et fumées, mais aussi fruitées, florales et végétales. La bouche est souple et soyeuse, presque crémeuse, revenant sur des notes fruitées. Elle devient épicée et chaleureuse avec une finale ronde et épicée.

**Un shochu de riz âgé deux ans en fût de cerisier japonais**

?? SAKURA ??????????
50cl - alc. 43% vol.

Type de produit: Shochu
Alcool: Alc. 43% Vol.
Format: Bouteille de 50cl
Producteur: Airake Sangyo
Région: Préf. de Kyoto
Temp. de dégustation: De frais à chambré

**Notes de dégustation détaillées :** Ce shochu présente un nez frais, délicat et bien présent, avec des arômes légèrement boisés et fumés, ainsi que des notes fruitées, florales et végétales. En bouche, il est souple et soyeux, presque crémeux, avec des saveurs fruitées qui reviennent en force. La dégustation évolue vers des nuances épicées et chaleureuses, se terminant par une finale ronde et épicée.

**Conseils de dégustation :** Pour apprécier pleinement ce shochu, il est recommandé de le déguster à température ambiante ou légèrement frais. Vous pouvez également le savourer avec des glaçons pour adoucir ses notes épicées ou bien le diluer avec de l'eau chaude ou froide pour atténuer les notes d'alcool. Accompagnez-le de plats délicats comme des sashimis, des légumes grillés ou des fromages affinés pour sublimer ses arômes complexes.

**A propos du projet :** La tradition du vieillissement de boissons distillées est relativement récente au Japon et, bien qu'adoptées il y a près d'un siècle, notamment pour le whisky, elles s'inspirent assez directement des habitudes occidentales. C'est dans ce cadre que se situe ce projet très innovant baptisé « Taruski » et impulsé par le dirigeant actuel d'Ariake Sangyo, Nobuyuki Odawara. Poussé par l'esprit d'innovation qui caractérise sa famille, son objectif est d'aller vers une utilisation d'essences locales de bois afin dans l'idée de voir émerger une nouvelle génération de spiritueux marqués d'une pure identité japonaise. Nous souhaitons vous embarquer, à la découverte de ses dernières expérimentations, fruits de la collaboration avec la distillerie de shochu de Oishi Shuzo à Kumamoto. Découvrons Tarukura Kuri et Tarukura Sakura !