

Tarukura Kuri

caractéristiques du produit :

Type de produit: Shochu

Alcool: Alc. 43% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Airake Sagyo

Région: Préf. de Kumamoto

Temp. de dégustation: De frais à chambré



Description brève du produit :

Le nez est à la fois léger et profond, évoquant les céréales torréfiées, la noisette, le cacao et la châtaigne. La bouche est douce, onctueuse, sur les notes complexes de sous-bois et de champignon. Elle devient chaleureuse et épicée, plus sèche. Au final, un bel équilibre entre douceur et amertume.

Un shochu de riz âgé deux ans en fût de châtaigner japonais

?? KURI ????????????

50cl - alc. 42% vol.

Description du produit :

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 !