

Yatagarasu Kasutori Shochu



Yatagarasu est un Kasutori shochu, c'est-à-dire produit à partir de lie de saké, exprimant des notes de pomme, des arômes nets et une structure très épurée. Chose rare pour ce type de shochu, il est doux et délicat, à l'image de son embouteillage.

Un shochu produit à partir de lie de saké

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

50cl - alc. 25% vol.

Type de produit: Shochu

Catégorie: Saké kasu

Alcool: Alc. 25% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Kitaoka Honten

Région: Préf. de Nara

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Notes de dégustation détaillées : Un Kasutori shochu élaboré à partir de lie de saké, se distingue par ses notes de pomme et ses arômes nets. Sa structure est très épurée, offrant une expérience de dégustation rare pour ce type de shochu. Doux et délicat, il reflète parfaitement la finesse de son embouteillage.

Conseils de dégustation : A déguster tel quel, frais, avec des glaçons, ou alors chaud, allongé avec de l'eau chaude ou du thé.

A propos de la brasserie : La brasserie de Kitaoka Honten se situe dans la localité de Yoshino, au Sud de Nara, ville qui fut la première capitale du Japon au 8ème siècle à l'extrémité orientale de la route de la soie. D'un point de vue historique et spirituel, cette zone montagneuse est certainement l'un des endroits les plus riches du pays ; elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO pour les innombrables temples et lieux de pèlerinage, pour la résidence d'été l'empereur et les sites naturels remarquables dont elle regorge. La brasserie de Kitaoka Honten démarre 1868, mais s'appuie sur une histoire familiale courant sur sept générations. Une lignée de producteurs de sauce soja, d'huile et de saké qui vit son destin transformé sous l'impulsion de l'un de ses fils, Sojuro.