

Shiroshitato Umeshu



Élaboré au cœur de la préfecture de Kagawa, KINRYO Shiroshitato Umeshu associe des prunes japonaises locales au Shiroshita-t?, sucre traditionnel de la région utilisé pour l'élaboration du prestigieux Wasanbon. Leur macération dans le saké de la maison donne naissance à un umeshu particulièrement doux et onctueux, où la fraîche acidité de la prune équilibre avec élégance la richesse du sucre.

Doux, fruité et gourmand

?? ?????

72 cl - Alc. 14 % Vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Prune

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Notes de dégustation détaillées : Kinryo Shiroshitato Umeshu est avant tout une expression très régionale de la liqueur de prune japonaise. Sa particularité réside dans l'utilisation du Shiroshita-t?, un sucre traditionnel de Kagawa qui se distingue par une douceur délicate et qui sert de matière première à l'élaboration du Wasanbon. Le nez met naturellement la prune au premier plan. Son caractère fruité s'accompagne de notes plus douces évoquant le sucre non raffiné, avec un registre aromatique délicat plutôt que démonstratif. En bouche, la texture est ronde et onctueuse. La douceur apportée par le Shiroshita-t? enveloppe le fruit sans en masquer la fraîcheur. L'acidité naturelle de la prune vient équilibrer la richesse du sucre et donne à l'ensemble une sensation harmonieuse, à la fois gourmande et rafraîchissante. La finale est longue et savoureuse. La prune mûre persiste en bouche, accompagnée des notes douces du sucre non raffiné. L'ensemble conserve un bel équilibre entre fruit, acidité et gourmandise.

À propos du producteur : Nishino Kinryo est une maison historique de la préfecture de Kagawa, sur l'île de Shikoku. La société indique produire dans la région de Sanuki depuis 1789 et élabore aujourd'hui sakés, umeshu et différentes liqueurs sous la marque Kinryo. L'histoire de Kinryo est intimement liée à Konpira-san, le grand sanctuaire Kotohira-g? de Kagawa. Depuis l'époque Edo, son saké est associé aux pèlerins venus visiter ce sanctuaire consacré à la protection des voyageurs et des navigateurs. Pour son Shiroshitato Umeshu, la maison pousse particulièrement loin cette identité régionale. Les prunes sont issues de la ferme Onishi, à Kagawa, tandis que le Shiroshita-t? est produit par Mitani Sugar, maison fondée en 1804 et attachée aux méthodes traditionnelles de fabrication. Le saké servant de base à la liqueur est produit par Nishino Kinryo elle-même. Les ingrédients déclarés pour la cuvée sont ainsi prune, saké, Shiroshita-t? et alcool de brassage. Cette combinaison donne à l'umeshu une identité profondément liée au terroir de Kagawa et permet au producteur de proposer une interprétation singulière de la traditionnelle liqueur japonaise de prune.