

Kinryo Yuzushu



Élaboré avec 45 % de jus naturel de yuzu de Shikoku, Kinryo Yuzushu offre une expression particulièrement intense et fraîche de cet agrume emblématique du Japon. Son nez évoque immédiatement le fruit fraîchement pressé, tandis que sa bouche associe une acidité vive à une légère amertume d'écorce. Une liqueur intensément fruitée, rafraîchissante et très expressive.

Vif, frais et intensément fruité

?? ??

50 cl - Alc. 8 % Vol.

Type de produit: Liqueur

Catégorie: Yuzu

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Notes de dégustation détaillées : Kinryo Yuzushu se distingue avant tout par la proportion particulièrement élevée de fruit entrant dans son élaboration. Le yuzu représente 45 % de la composition sous forme de jus naturel, ce qui confère à la liqueur une présence aromatique très marquée. Nishino Kinryo précise utiliser du yuzu naturel produit sur l'île de Shikoku. Au nez, l'expression est immédiatement reconnaissable : le yuzu fraîchement pressé domine, avec ce caractère très particulier situé entre citron, mandarine et pamplemousse. En bouche, l'attaque est franche, vive et généreuse. L'acidité naturelle du fruit structure immédiatement la dégustation et apporte beaucoup d'énergie. La concentration en jus donne parallèlement une sensation de matière et une intensité fruitée inhabituelles pour une liqueur titrant seulement 8 %.

L'équilibre se construit ensuite autour de l'amertume naturelle de l'écorce de yuzu. Celle-ci apporte du relief, évite une impression excessivement sucrée et prolonge la sensation d'agrumes en bouche. Une source spécialisée décrit précisément cet équilibre entre acidité nette et légère amertume de peau de yuzu. La finale demeure fraîche et persistante, dominée par l'agrumes et une belle amertume zestée. L'ensemble offre ainsi une expression directe du yuzu, davantage centrée sur la fraîcheur naturelle du fruit que sur la douceur d'une liqueur classique.

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.