3S 2009 Ohishi Premium Mizunara Fût 1569



Ohishi Premium Mizunara Fût 1569 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu d'une pureté et d'une élégance particulière. Il s'ouvre sur le parfum boisé du bois de santal avant de laisser place à un goût chocolaté d'une agréable amertume.

Maturé 12 ans en fût de Mizunara

70cl - Alc. 41% Vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Kome (riz)
Alcool: Alc. 41% Vol.
Format: Bouteille de 70cl
Producteur: Ohishi
Région: Préf. de Kumamoto
Ingrédients: Riz

A propos de la distillerie : Située dans la partie la plus en amont des distilleries de Kuma Shochu, la distillerie Ohishi utilise l'eau la plus pure. Grâce aux grandes variations de température saisonnières, le shochu est produit avec du riz de haute qualité, cultivé dans les propres rizières de la distillerie. Cette fabrique bénéficie de l'appellation Kuma Shochu, car elle est la plus proche de la source du torrent-fleuve Kuma-Gawa. Grâce aux saisons bien marquées, cette région est l'endroit idéal pour la culture du riz. Aujourd'hui, la distillerie Ohishi produit plus de 250 000 litres de shochu par an. Une partie est vieillie dans des fûts de brandy puis de xérès. Cet assemblage permet d'obtenir un équilibre aromatique et gustatif unique. Ohishi a bouleversé les codes, au début des années soixante-dix en innovant : la distillerie commença l'élevage de ses shochus dans des barriques en fûts de chêne. Elle a aussi innové en utilisant les barriques de la tonnellerie Ariake dès la création de celle-ci en 1976.

A propos de la marque : La marque 3S, (Super Shochu Spirits) propose une collection de shochu premium. Elle travaille avec une sélection de distillateurs (dont la distillerie Ohishi), qui sont tous de véritables artisans de la production de shochu. Héritiers du savoir et de la philosophie d'une prestigieuse lignée avant eux, ils n'ont de cesse de développer et d'affûter leurs compétences pour mettre au défi la génération suivante. Avec la distillerie Yanagita, 3S a embouteillé sous sa propre marque, le shochu Mizunara 2019.

A propos du Ohishi Premium Mizunara Fût 1569 : Cet authentique shochu de riz, fabriqué dans cet environnement, est longuement vieilli dans des fûts de "Mizunara", ce qui lui confère un arôme unique rappelant le bois de santal, le bois d'agar. Ce shochu a un goût élégant et une texture épaisse. Le "Mizunara", également connu sous le nom de chêne japonais, est un arbre unique au Japon. Le shochu vieilli dans ces fûts rares a une saveur unique aux arômes de chocolat amer.