3S 2015 Ohishi Tokubetsu Gentei



Ohishi Tokubetsu Gentei 2015 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu junmai à la fois doux et riche avec une couleur ambrée claire, profond en bouche avec des notes boisées et une finale longue.

Doux, riche

3S 2015 ??????
70cl - Alc. 40% Vol.

Type de produit: Shochu
Catégorie: Kome (riz)
Alcool: Alc. 40% 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 Tokubetsu Gentei 2015 : C'est un shochu junmai vieilli dans des fûts de xérès pendant 3 ans et de brandy âgés de 3 à 5 ans, puis mélangé grâce au savoir-faire de renom des brasseurs pour obtenir « le taux d'assemblage parfait » et maximiser les arômes et l'umami du riz. Ce shochu aura une saveur comparable aux liqueurs connues en Occident grâce aux arômes dégagés par le vieillissement en fût, et aura un corps plutôt rond, une sensation en bouche douce et une richesse tendant sur des arômes moelleux.