3S 2019 Yanagita Mizunara



Yanagita Mizunara 2019 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu distillé à partir d'orge et de riz. Une maturation de 2 ans a été réalisée en fût Mizunara. Cette méthode apporte la douceur, l'équilibre, ainsi que la rondeur que l'on recherche dans un whisky d'exception, le tout accompagné d'une saveur sublime de pomme et de banane.

Intense, élégant

3S 2019 ??????
70cl - Alc. 41% Vol.

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

A propos de la distillerie : Yanagita est la plus ancienne distillerie de Miyakonojo. Elle a été créée en 1902 et se situe dans la lointaine périphérie de Miyazaki. Cette dernière avait déjà fait bouger les lignes en 2005 en passant des accords avec des producteurs locaux et engagés pour la culture de l'orge traditionnel (la variété « Miyazaki Hadaka », quasi disparue de la région par exemple) ou pour les patates douces de la variété « kogane sengan » qu'elle laisse maturer pour que les saveurs soient exacerbées. Le 6 avril 2009, la distillerie se transforme et se restructure, tout est mis en place pour fluidifier la production.

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 Yanagita), 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 shochu Mizunara 2019 : C'est un shochu vieilli dans un fût de chêne de quercus crispula d'Hokkaido (ou encore appelé « Mizunara »). Il a une couleur ambrée de chêne, apporte de la douceur, de l?équilibre et la rondeur d?un whisky, avec une saveur sublime de pomme et de banane. La variété d?orge est « Nijo Omugi » de Kyushu. Le moromi du shochu est brassé à basse température, distillé sous pression pour ensuite être vieilli dans les fûts de chêne de « Mizunara ». Ce chêne confère un goût au shochu totalement différent du chêne français ou américain. Il est également très apprécié par les amateurs de distillat à travers le monde, qualifié comme étant le "bois à la japonaise**".**