

3S 2019 Aokage Forty One Conquête

caractéristiques du produit :

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



Description brève du produit :

Aokage 41 Conquête 2019 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu distillé à partir d'orge genshu. Une maturation de 2 ans a été réalisée en réservoir d'émail. ce shochu révèle une saveur puissante et profonde, caractérisée par l'arôme d'orge grillé et de cacao, avant d'aboutir sur une finale douce et toastée.

Intense, complexe

70cl - Alc. 41% Vol.

Description du produit :

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. Elle 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 mûrir pour que les saveurs soient exacerbées. Mais c'est le 6 avril 2009 que 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 Aokage 41 Conquête 2019 : C'est un shochu d'orge genshu, c'est-à-dire non réduit. Marqué par l'influence de son terroir, ce dernier révèle une saveur puissante et profonde, caractérisée par l'arôme d'orge grillé et de cacao, avant d'aboutir sur une finale douce et toastée.