

# 3S 2011 Ohishi sakura

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Shochu

Catégorie: Kome (riz)

Alcool: Alc. 42% Vol.

Format: Bouteille de 70cl

Producteur: Ohishi

Région: Préf. de Kumamoto

Ingrédients: Riz



## Description brève du produit :

Ohishi sakura 2011 fait partie de la collection 3S, c'est un shochu élégant et subtil, à l'apparence ambrée, délivrant un parfum doux et agréable avec des notes de fleurs de cerisier et de vanille. En bouche, l'attaque est forte et alcoolisée sans pour autant être agressive, permettant de profiter pleinement de sa finale ronde et longue.

## Elégant, subtil

70cl - Alc. 42% Vol.

## Description du produit :

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 Sakura 2011 :** C'est un shochu à l'apparence ambrée, délivrant un parfum doux et agréable avec des notes de fleurs de cerisier et de vanille. En bouche, l'attaque est forte et alcoolisée sans pour autant être agressive, permettant de profiter pleinement de sa finale ronde et longue.