



à la découverte du PAYS DU SOLEIL LEVANT

COMMENTAIRES :

Distillé à Nirasaki Fukutokucho-Shurui, il est la confection du Maître Brander M. TAMURA. Il fait macérer chaque ingrédient botanique séparément dans de l'alcool de riz avant la distillation. En plus des baies de genièvre, un grand nombre d'agrumes (yuzu, kabosu, amannatsu, shikuwasa) et d'épices comme le poivre du Sichuan, de thé compose sa recette gardée secrète.

Extrêmement parfumé, le premier nez révèle des notes d'agrumes et de litchi. À l'aération, apparaissent des notes de genièvre, d'épices (poivres, baies roses) et de litchi. À la fois vive et onctueuse, l'attaque en bouche s'ouvre sur une complexité aromatique d'agrumes, de fruits mûrs (poire, litchi) et d'épices (badiane, gingembre, poivre). Sa finale est fraîche ce qui lui procure une belle longueur

Harmonieux, le gin NIJTAKI peut se déguster à température ambiante, avec des glaçons, et ou rallongé avec de l'eau gazeuse et du citron, avec du soda, du jus de fruits ou même avec du thé vert froid. Il s'appréciera également en cocktail comme le Gin fizz, le Gin-tonic, le White Lady ou encore le Ruddy Mary

