DISTILLERIE ARTISANALE

BENOIT SERRES

FONDÉE EN 1841

à la découverte du

PAYS DU SOLEIL LEVANT

COMMENTAIRES :

Faire du Whisky au Vietnam était le rêve d'un Japonais M. Atsushi TANAKA, homme passionné par les spiritueux et tout aussi passionné par un Pays : le Vietnam. Ainsi il a eu la riche idée de construire une distillerie afin d'y produire un Whisky auquel il a donné son prénom ATSUSHI. Son originalité un whisky produit à partir de Riz finement sélectionnés. Sa distillation son élevage lui confère une grande onctuosité. Le climat chaud et humide du Vietnam favorise l'élevage et le vieillissement qui se fait principalement en fûts de Bourbon.

Avec des notes douces et équilibrées, ATSUSHI reste léger et précis au nez, avec des notes vanillées et de fruits secs. La Bouche est douce et équilibrée. On retrouve les notes vanillées mais aussi des notes florales légères. La finale est élégante ravivée par des notes épicées.

DISTILLERIE ARTISANALE

BENOIT SERRES

FONDÉE EN 1841

Site de Production ADV et Logistique :
16 chemin de la Camave - 31 290 Villefranche de Lauragais
05 61 27 20 97 - 06 38 31 17 03 - bs@benoit-serres.com
Siège social : 7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole

DISTILLERIE ARTISANALE

BENOIT SERRES

FONDÉE EN 1841

à la découverte du

PAYS DU SOLEIL LEVANT

COMMENTAIRES :

Les Plantations de cannes à sucre se trouvent sur les petites îles, situées à 1 000 km au sud de Tokyo. C'est à partir de ces cannes à sucre distillées que le Rhum kiritaki est élaboré. Il présente une belle robe translucide. A la fois Onctueux et Original en bouche, il dévoile des notes exotiques de Litchi, de fruits à chair blanche sur une finale légèrement épicée et sucrée.... Vous pourrez le déguster sur glace ou en cocktail

DISTILLERIE ARTISANALE

BENOIT SERRES

FONDÉE EN 1841

Site de Production ADV et Logistique :
16 chemin de la Camave - 31 290 Villefranche de Lauragais
05 61 27 20 97 - 06 38 31 17 03 - bs@benoit-serres.com
Siège social : 7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole

DISTILLERIE ARTISANALE

BENOIT SERRES

FONDÉE EN 1841

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, amanatsu, 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 fraiche ce qui lui procure une belle longueur

Harmonieux, le gin NIJITAKI 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

DISTILLERIE ARTISANALE

BENOIT SERRES

FONDÉE EN 1841

Site de Production ADV et Logistique :
16 chemin de la Camave - 31 290 Villefranche de Lauragais
05 61 27 20 97 - 06 38 31 17 03 - bs@benoit-serres.com
Siège social : 7 Saint Aignan Nord 33190 La Réole