CHARLES HOFER SA

FINE SPIRITS & WINES

SINCE 1989

Sea Salt Yuzushu
72cl / 13%

En japonais, « yuzushu » signifie littéralement « alcool au yuzu ». Ce yuzushu au sel de mer est élaboré par la brasserie Kitajima à partir d'une base de saké, à laquelle sont ajoutés du jus de yuzu frais et du sel de mer.

L'association du saké et du jus de yuzu japonais frais donne naissance à une boisson remarquable aux notes aigres-douces. La touche de sel de mer adoucit l'acidité et fait ressortir la saveur du yuzu.

À déguster pur sur glace, avec du tonic, ou à la japonaise avec de l'eau chaude.



Couleur :	Or brillant.
Nez :	Notes intenses de yuzu frais et mûr.
Bouche :	Doux et acidulé. La touche de sel marin adoucit l'acidité et rehausse la saveur du yuzu.
Finale :	Veloutée et fraîche.

La brasserie Kitajima Shuzo a été fondée en 1805 à Konan, dans la préfecture de Shiga ; ses origines remontent toutefois bien plus loin, à un chef de village qui avait émigré de la province de Harima en 1664. La brasserie produit deux gammes distinctes : Miyosakae, sa marque phare, et Kitajima, réservée aux sakés plus expérimentaux. Elle a été l'une des premières à contribuer à la renaissance du Watarabune, une variété de riz à saké autrefois menacée de disparition, contribuant ainsi à un renouveau plus large de la culture du riz à saké dans la préfecture de Shiga.