

UKIYO Gin

Yuzu 40%



Située sur l'île de Kyushu, à Kagoshima au pied du volcan Sakurajima, la distillerie produit des gins mais aussi une vodka produite, elle, sur Okinawa.

Le terme Ukiyo fait allusion à un état d'esprit qui met l'accent sur le fait de vivre le moment présent, détaché des difficultés de la vie.

Ce gin est réalisé à base d'orge distillée dans un alambic Japonais de shōchū (« Liqueur Distillée »). Ce shōchū est ensuite redistillé dans un alambic traditionnel avec des baies de genièvre, des agrumes régionaux et des épices. On y fait ensuite infuser des morceaux de savoureux Yuzu, un agrume aux puissantes saveurs herbacées et citron vert, l'amertume et la vivacité en moins.

Nez : Fin et d'une grande fraîcheur, le nez est dominé par cette expression d'agrumes intense, d'orange amère avec des notes de genièvre et de coriandre qui nous ramènent au gin.

Bouche : Suave et tendre, la bouche reprend cette trame tout en fraîcheur de yuzu, de pulpe de mandarine, et de pamplemousse. Peu à peu, elle dévoile une dimension plus florale avec de la lavande et du thé matcha.

Finale : Longue et toujours fraîche, la finale persiste dans cette gourmandise acidulée.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com