



KIJIRA

L'histoire

Après la Seconde Guerre mondiale, la demande de whisky de la part des militaires américains stationnés au Japon était très forte. Les distilleries locales ont commencé à produire un whisky à base de riz, vieilli dans des fûts de chêne. Le «Ryukyu Whisky» était né.

KIJIRA 10 ANS RYUKYU WHISKY



Points clés

Whisky Single Grain de tradition japonaise, distillé, vieilli et embouteillé au Japon.

Distillé à partir de riz 100% Indica, et **broyé avec du « koji noir »**, un koji unique que l'on ne trouve qu'à Okinawa.

Origine : Okinawa, Japon
 Distillerie : Distillerie Masahiro
 Catégorie : Whisky Single Grain
 Base : 100% Riz Indica
 Distillation : alambic pot still
 Vieillessement : 10 ans en fûts de chêne blanc vierge
 Non filtré à froid

Notes de dégustation

Caramel au beurre, réglisse, cannelle et pain cuit cèdent la place à une longue finale d'épices. Amertume et douceur s'équilibrent agréablement.

Consommation

Pur

43° | 70cl

Référence : WHKU110