



ROKU GIN NORYO TEA 43,0% 7àcl

0.7 l - 43 %

RÉFÉRENCE

FRA6001538

PCB

ORIGINE

JP

CODE EAN

80686014041

CATÉGORIE

Alcools Blancs

PRODUIT

Inspiré de la tradition japonaise Noryo — l'art d'apporter de la fraîcheur lors des chaudes journées d'été —, cette édition limitée met à l'honneur l'excellence des thés japonais récoltés à leur apogée saisonnière. Sublime évolution du gin Roku, cette création enrichit la recette originale à 6 botaniques nippones en intensifiant le profil végétal grâce à un assemblage de thés Sencha et Gyokuro. L'infusion apporte une texture soyeuse et de profondes notes d'Umami en bouche, parfaitement équilibrées par l'éclat acidulé du yuzu et la fraîcheur épicée du poivre sansho.



Nez: Herbacé, Thé Sencha, Agrumes doux, Genévrier



Bouche: Riche, Umami de Gyokuro, Notes végétales, Yuzu frais

MARQUE

L'art du "Monozukuri" » Mono signifiant "choses et produits" et zukuri signifiant "processus de fabrication ou de création", le concept de monozukuri va au-delà de ce que ces simples définitions impliquent. Il s'agit plutôt d'avoir à l'esprit d'atteindre l'excellence et la capacité d'améliorer constamment les systèmes et les processus. En d'autres termes, il s'agit d'avoir ce qu'il faut pour atteindre une perfection persistante au lieu d'une répétition abrutissante. En alliant compétences, esprit, ardeur et fierté, le monozukuri est lié à l'artisanat acquis au cours d'un long apprentissage et, en ce sens, il s'érige au rang d'art. Pour Roku Gin, l'une des façons dont cet art s'exprime est à travers ses six plantes japonaises. Fleur de sakura, feuille de sakura, écorce de yuzu, thé Sencha (thé vert), thé Gyokuro (thé vert raffiné) et poivre Sanshō. Ces plantes sont cultivées pendant quatre saisons et soigneusement sélectionnées pour créer l'authentique gin artisanal du Japon. Chaque plante a été récoltée à l'apogée de sa saison pour en extraire la meilleure saveur, puis distillée pour incarner pleinement les bienfaits de la nature. La

récolte des quatre saisons a été mélangée pour créer la
saveur équilibrée de Roku.