

MIYAGIKYO Single Malt 70 cl 45°C

Le nez est délicat sur des notes d'orge maltée, de cumin, de cannelle, la noix de coco, le chocolat en poudre. On découvre en bouche la noix de coco,



Référence : 824

Prix : 77.25 €

Descriptif :

MIYAGIKYO Single Malt 70 cl 45°C

Miyagikyo, est la deuxième distillerie du groupe Nikka, qui se situe sur l'île d'Honshu, à l'ouest de la ville de Sendai. Ce site fut choisi après plus de trois ans de recherche par Masataka Taketsuru, le fondateur du groupe Nikka, pour la pureté de son air et son taux d'humidité élevé idéal pour le vieillissement en fûts. Le malt est importé d'Ecosse ou d'Australie, quant aux fûts, ils sont entreposés sur deux étages et non trois car la distillerie se trouve en plein cœur d'une zone sismique. Au final, Miyagikyo produit un alcool riche, fruité aux arômes d'une grande élégance provenant d'alambics de grande taille. En 1998, une distillerie de grain abritant deux alambics Coffey Stills - quatre colonnes au total - destinés à la production d'alcool de grain, fut construite sur le site même de la distillerie de malt. L'un de ses deux alambics date du XIXème siècle. Véritable pièce de musée, cette magnifique colonne en cuivre produit un whisky de grain traditionnel à base de maïs et non de blé comme c'est désormais souvent le cas en Ecosse.

Le single malt Miyagikyo vient remplacer la gamme classique et retranscrit parfaitement à lui seul le style délicat et fruité de cette distillerie

notes de dégustation :

Le nez est délicat sur des notes d'orge maltée, de cumin, de cannelle, la noix de coco, le chocolat en poudre. On découvre en bouche la noix de coco, le chocolat, avec des notes de sherry, de fruits rouges mûrs .

Origine : Japon, non tourbé, 70 cl , 45°C, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)