Nikka coffey grain 70 cl "base de mäis"

Le Nikka Coffey Grain est d’autant plus unique qu’il est élaboré traditionnellement à base de maïs,Le nez ezt frais et séducteur à la fois,

Référence : 599965

Prix : 58.10 €

Descriptif :

Nikka coffey grain 70 cl

Né en 1894 au sein d’une famille de producteurs de saké, Masataka Taketsuru est considéré comme le père du whisky japonais. Après une formation de chimiste, il est embauché par la société Settsu Shuzo qui l'envoie en Ecosse en 1919 pour y faire son apprentissage. Il se prend de passion pour le whisky et décide de lui consacrer sa vie. En 1934, il construit Yoichi, sa première distillerie, sur l’île de Hokkaido. Son succès croissant lui permet d’établir une deuxième en 1969 près de Sendai : Miyagikyo. C’est à partir des single malts de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies japonais

Nikka dispose de deux alambics Coffey au sein de la distillerie Miyagikyo pour l’élaboration de ses whiskies de grain. Importés d’Écosse en 1963, ces vieux alambics produisent des whiskies très ronds, avec un caractère marqué qui fait le succès des blends Nikka, dont le fameux Nikka From the Barrel.

notes de dégustation

Le Nikka Coffey Grain est d’autant plus unique qu’il est élaboré traditionnellement à base de maïs, la plupart des whiskies de grain modernes étant produits à partir de blé. Le maïs confère au whisky sa texture ronde, généreuse et une grande intensité aromatique.

notes de dégustation:

Le nez est frais et séducteur à la fois, il dévoile de douces notes de poire bien mûre, de jus de cerise et de fruits exotiques. Les agrumes, oranges sanguines et citron, apparaissent pour faire place à de subtiles notes florales, fleur de pommiers et de cerisiers. A l'ouverture il devient plus gourmand et pâtissier sur la noix de coco, la vanille bourbon et les chouquettes fourrées à la crème chantilly. Sous-jacentes, de fines touches de menthe et une pointe de musc.

La bouche est juteuse et gourmande à souhait, elle tient les promesses du nez. Une farandole de fruits mûrs accentuée par de franches notes de rhum (banane) et de caramel. Elle devient plus complexe sur le zan, la réglisse et l'anis étoilée. Le milieu de bouche se fait plus fruité, dominé par le nectar de poire et rapidement, laisse la parole à des saveurs plus crémeuses sans jamais s'appesantir. La fraicheur est omniprésente.

La finale est toute aussi gourmande que la bouche, elle se développe sur la poire et la vanille bourbon avant de s'évanouir sur une très belle et légère amertume.

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

Lien vers la fiche du produit