

YAMAZAKI Distiller's Reserve Of 43%

Single Malt Whisky, Japon / Honshu - Osaka

Détails du produit

Construite en 1923, la distillerie est située dans la vallée de Yamazaki, au pied du mont Tennozan à la périphérie de Kyoto. Un environnement idéal pour la production de whisky, l'humidité et l'excellente qualité de l'eau provenant des sols Japonais est un réel atout à la fabrication des whiskies Yamazaki.

Le fondateur de Suntory, Shinjiro Torii, a présenté le whisky au marché japonais en 1929. Maintenant reconnu comme étant le père du whisky japonais, Torii a entrepris de créer une boisson distillée qui plairait au palais japonais ainsi qu'aux connaisseurs de whisky du monde entier.

Aujourd'hui, le Japon est le troisième marché mondial du whisky et Suntory YAMAZAKI est non seulement le whisky de malt le plus populaire au Japon, mais il est également apprécié dans plus de 25 pays. En 2003, YAMAZAKI 12 ans a remporté une médaille d'or au International Spirits Challenge (ISC), l'une des plus importantes compétitions mondiales de spiritueux au monde.

Yamazaki distillers est un whisky japonais né de la rencontre d'une variété de malts Yamazaki, les malts traditionnels Yamazaki stockés dans des fûts de chêne japonais (Mizunara) et des malts révolutionnaires stockés dans des fûts de vin.

Assemblage de fûts en chêne de **mizunara** et de fûts ayant contenu du xérès ou du vin de **Bordeaux**, il est marqué par des notes de noix de coco et d'épices douces (**vanille et cannelle**).

Cette préparation originale offre à ce whisky une **richesse fruitée** à votre palet.

Sa robe dorée révèle en bouche de nombreuses saveurs.

Les notes de **fraise et de cerise** se conjuguent avec délice aux arômes de **pêche** et tout aussi onctueusement de **vanille**.

La **finale est longue** et se rend avec gourmandise sur une légère note de **cannelle**. Yamazaki distillers est la version sans âge de la célèbre gamme du même nom signé Suntory.

Note de dégustation

- **Couleur** : Or.
- **Nez** : Fraise, cerise, Mizunara (chêne japonais).
- **Bouche** : Framboise, pêche blanche, touche de noix de coco.
- **Finale** : Vanille douce, avec un soupçon de cannelle.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

