



AKAYANE FUYU / HIVER

Gin artisanal japonais

GIN HEART (Fuyu / Hiver) met en avant les agrumes japonais comme le komikan, l'orange tankan, le kumquat et le yuzu, rehaussés de fruit de la passion et soutenus par le genièvre. Idéal en highball ou en cocktail aux agrumes. - Basis: Imo Shochu - 6 Botaniques : Komikan, orange tankan, kumquat, fruit de la passion, yuzu, genévrier Fuyu fait partie d'une collection de gin japonais qui évolue avec les saisons. La série GIN HEART d'Akayane est élaborée à partir d'imo shochu — un spiritueux japonais traditionnel distillé à base de patates douces — et infusée avec des botaniques régionales pour créer quatre expressions saisonnières : Haru (Printemps), Natsu (Été), Aki (Automne) et Fuyu (Hiver). Chaque édition reflète l'essence de sa saison et propose une expérience de dégustation polyvalente, que ce soit en gin tonic classique, en highball rafraîchissant ou en infusion légèrement réchauffée.

Tasting notes