



AKAYANE NATSU / ÉTÉ

Gin artisanal japonais

Un gin vif et rafraîchissant qui met en avant le genièvre avec des notes nettes de feuille de shiso, de concombre et de prune verte, soutenues par du thé vert biologique et une base douce et terreuse de satsuma-imo. Une pointe de sel (provenant du konbu) complète le profil. À déguster sur glace avec un gros glaçon qui libère peu à peu les arômes, ou garni d'une feuille de shiso pour plus de fraîcheur. - Basis: Imo Shochu - 6 Botaniques : Thé vert, shiso, prune, concombre, konbu, genévrier Natsu 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