



EIKO JAPANESE PREMIUM

Vodka de mélasse de canne | Hokkaido

La Vodka Eiko Premium est embouteillée à 40% ABV en format 70 cl. PRODUCTION : Distillée à partir de mélasse de canne à sucre, une base peu commune dans la production de vodka, utilisant l'eau de source de Hokkaido. Le spiritueux subit trois distillations et quatre filtrages séquentiels par le sable et le charbon de bouleau blanc, appliquant l'expertise traditionnelle japonaise de filtration pour atteindre à la fois la pureté et la douceur subtile caractéristique de la base de canne. SERVICE : Servir frais, pur, dans un petit verre. Le profil lisse et légèrement sucré fonctionne bien comme base pour les Martinis, les Cosmopolitans, et les highballs de style japonais. S'accorde à table avec le sashimi, les sushi, les tempuras, et les préparations légères de fruits de mer.

Tasting notes

Color

Cristal limpide, brillant et pur.

Aroma

Frais et net, notes d'agrumes, discrets sous-tons floraux.

Taste

Pur et lisse, caractère délicat de mélasse de canne, sans âpreté.

Finish

Finition nette, douce et fraîche avec des notes herbacées discrètes.

EIKO Eiko, signifiant « Gloire » en japonais, est produit à Hokkaido, l'île majeure la plus septentrionale du Japon. Distillé à partir de mélasse de canne, une base peu commune pour la vodka et filtré par le sable et le charbon de bouleau blanc selon les techniques de précision japonaises. L'eau de source exceptionnellement pure de Hokkaido bénéficie tout au long du processus. La triple distillation et la filtration en quatre étapes caractérisent la production, résultant en un spiritueux neutre, lisse, avec un caractère régional distinct.