



NIKKA MIYAGIKYO 12 ANS

Sherry & Sweet | Single Malt Whisky

Nikka Miyagikyo Sherry & Sweet 12 ans est une expression exclusive de la distillerie — disponible uniquement à la boutique de Miyagikyo à Sendai, hors distribution commerciale. Élevée 12 ans en fûts de xérès et embouteillée à 55 % volume en format 500 ml, c'est la composante « Sherry & Sweet » de la série Key Malts, l'une des trois expressions illustrant les lignes de caractère fondamentales de la distillerie. AFFINAGE : douze ans en fûts de xérès bâtissent une robe acajou profond et un profil de fruit riche — raisins, dattes et miel issus du bois, avec une fumée discrète qui court sous la douceur. La force d'embouteillage plus élevée préserve l'intensité du fût sans dilution. Les flacons sont limités aux ventes en boutique, ce qui rend chaque exemplaire sorti du site véritablement rare. À TABLE : servir pur dans un Glencairn — les arômes de café riche et de xérès se déposent pour révéler une fleur de cerisier et une pomme en filigrane. Trois à cinq gouttes d'eau ouvrent pleinement le caractère miel et datte. Un dram à partager : parfait avec un café mi-torréfié ou un carré de bon chocolat noir.

Tasting notes

Color



Ambre profond aux reflets acajou, signe du long séjour en fûts de xérès.

Aroma

Café riche et noix sucrées ouvrent le nez. À l'aération, des notes florales — fleur de cerisier, pomme croquante — s'accordent aux tonalités terreuses de fond.

Taste

Bouche chargée en xérès : raisins, dattes et miel, équilibrés par le malt profond et les tannins du chêne. Une légère fumée ajoute de l'intrigue, fil conducteur discret.

Finish

Finale longue et chaleureuse, avec un retour généreux de xérès et une pointe de fruits secs qui s'attardent sans s'imposer. Une astringence noble, caractéristique d'une maturation en sherry butt réussie.

MIYAGIKYO DISTILLERY Fondée en 1934 par Masataka Taketsuru — le père du whisky japonais, formé en Écosse — la Nikka Whisky Distilling Company exploite deux distilleries emblématiques : Yoichi sur l'île septentrionale d'Hokkaido, et Miyagikyo, ouverte en 1969 dans la vallée des rivières Nikkawa et Hirose près de Sendai, préfecture de Miyagi. Taketsuru choisit le site de Miyagikyo pour son air pur, son humidité naturelle et son eau de qualité exceptionnelle — une géographie qu'il estimait idéale pour des malts plus doux et plus élégants que ceux d'Hokkaido. La distillerie utilise des alambics chauffés à la vapeur (contrairement à Yoichi, chauffé au charbon direct) pour obtenir des distillats raffinés, fruités et floraux. Miyagikyo est devenue la soeur complémentaire de Yoichi dans l'identité de Nikka.