

Gin Itamae

Un gin fin, reprenant les matières premières utilisées par les maîtres sushi : riz, sésame, gingembre et wasabi.

Informations

Itamae est un terme japonais qui désigne le Chef cuisinier. Souvent utilisé dans l'univers des sushis, il désigne alors le maître sushi. Ce gin est une dédicace à ce milieu car il reprend la majorité des matières premières utilisées pour accompagner le poisson cru : riz, sésame, gingembre et wasabi.

Profil aromatique

Le Gin Itamae est fin et délicat. Le riz lui apporte de la rondeur. Les notes de sésame et de gingembre accompagnent la genièvre et le wasabi lui donne du corps sans piquer pour autant.

Conseils de dégustation

À savourer seul ou en cocktail.

Ingrédients

- Graines de sésame japonaises
- Pâte de wasabi
- Gingembre et vinaigre de riz
- Riz japonais
- Baies de genièvre
- Alcool de blé