

Sobacha

Un calvados aux arômes de céréales, de noisettes et de pain grillé presque à mi-chemin entre Calvados et Whisky.

Informations

Le Sobacha est une boisson populaire au Japon qui consiste à infuser du sarrasin torréfié dans de l'eau chaude. Les notes chaleureuses de noisettes, céréales et pain grillé en font une boisson très accessible sans caféine ni théine.

Ingrédients

- Calvados AOC de la cidrerie Théo Capelle
- Sobacha japonais
- Alcool de blé
- Sucre de canne

Profil aromatique

Le Sobacha est un mariage unique entre cultures normande et japonaise. Au nez la pomme s'associe aux notes de céréales pour proposer un spiritueux inédit entre calvados et whisky.

Conseils de dégustation

À savourer seul à température ambiante en apéro ou en digestif.