

# ETSU DOUBLE YUZU JAPANESE GIN

## 43° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

Etsu

**Titre alcoométrique**

43 %

**Processus de fabrication**

La préfecture d'Akita est située sur la côte de la mer du Japon et s'étend vers l'est jusqu'aux montagnes Ōu, les plus étendues du Japon. C'est de ces montagnes qu'Etsu Double Yuzu tire ses arômes frais et légers. Le gin Etsu Yuzu a été macéré pendant sept jours avec des substances végétales traditionnelles telles que le yuzu japonais, les baies de genièvre, la racine de réglisse, l'angélique, la coriandre et le matcha. Après la macération, seul le gin est distillé sans les botaniques, ce qui permet aux huiles de s'infiltrer. Ce n'est qu'après le processus de distillation que l'on ajoute de l'eau fraîche provenant de la source de montagne, ce qui confère à ce gin son goût frais.

**57.00**

(y compris la TVA)