



Wine & Spirit



Harmonieux, le gin **KIRIFUJI** peut se déguster à température **ambiante**, avec des glaçons, et ou rallongé avec de l'eau gazeuse et du citron, avec du soda, du jus de fruits ou même avec du thé vert froid. Il s'appréciera également en cocktail comme le Gin fizz, le Gin-tonic, le White Lady ou encore le Ruddy Mary.

DÉGUSTATION

Extrêmement **parfumé**, le premier nez révèle des notes d'agrumes et de litchi. À l'aération, apparaissent des notes de genièvre, d'épices (poivres, baies roses) et de litchi.

À la fois **vive et onctueuse**, l'attaque en bouche s'ouvre sur une complexité aromatique d'agrumes, de fruits mûrs (poire, litchi) et d'épices (badiane, gingembre, poivre).

Sa finale est **fraîche** ce qui lui procure une belle longueur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

La température idéale est ambiante.