



Wine & Spirit



Le whisky Niwakami Pure Malt, signifiant « Jardin des Dieux » en japonais, trouve son origine au pied du Mont Fuji, dans un environnement naturel d'une pureté exceptionnelle. Issu d'un terroir riche et préservé, nourri par des eaux cristallines et bordé de forêts majestueuses, il incarne l'équilibre parfait entre tradition et nature sacrée. Ce pur malt est le reflet du savoir-faire artisanal japonais, où précision, respect du produit et quête d'harmonie guident chaque étape de son élaboration.

DÉGUSTATION

Dès le premier nez, Niwakami Pure Malt séduit par sa douceur et son élégance.

En bouche, il dévoile une texture soyeuse et équilibrée, marquée par des arômes délicats de céréales, de miel et de fruits mûrs. Sa richesse aromatique s'exprime dans une belle complexité, alliant rondeur et profondeur.

La finale, longue et raffinée, laisse une impression persistante de douceur maltée et de notes boisées subtiles, gage d'une grande maîtrise.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Servir entre 16°C et 18°C afin de révéler toute la finesse de sa texture et la richesse de ses arômes.