



Wine & Spirit



Le whisky Tanaka est un spiritueux vietnamien original, créé par le Japonais Atsushi Tanaka et produit par San Foods Co. Ltd. au Vietnam. Élaboré à partir d'un assemblage de céréales comprenant de l'orge maltée, du maïs et du riz — parfois du riz noir — il est vieilli environ trois ans en fûts de chêne. Le climat chaud et humide du Vietnam accélère son vieillissement et lui confère une personnalité unique, où la douceur du riz se mêle aux notes boisées du chêne.

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des arômes vanillés et toastés, doux et enveloppants.

En bouche, il se révèle onctueux et équilibré, avec une douceur caractéristique du riz et une subtile influence boisée.

La finale est douce et persistante, harmonieuse, laissant une impression agréable et ronde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

À déguster entre 16°C et 18°C pour apprécier pleinement sa rondeur et sa finesse aromatique.