

NIKKA WHISKY
ニッカウキスキー

découvrez les cocktails

NIKKA COFFEY GIN

& NIKKA COFFEY VODKA

Nikka Whisky, connu pour ses whiskies, met en lumière ses spiritueux : **Nikka Coffey Gin** et **Nikka Coffey Vodka**. Ces deux références sont élaborées à la fois de distillat de maïs et de distillat d'orge maltée, puis distillées dans les emblématiques « Coffey Stills » servant à produire les whiskies de grain d'exception de la Maison Nikka.

Importés d'Écosse au début des années 1960, les alambics de type Coffey permettent de produire des distillats à la fois plus riches et plus complexes que les alambics à colonne modernes, offrant au gin et à la vodka Nikka des **profils aromatiques uniques, aux saveurs délicates.**

À l'approche des beaux jours, la Maison Nikka Whisky propose un voyage dans les eaux paradisiaques du Pacifique sous l'impulsion de Stan Vdarna, fondateur de l'Analog Bartending Institute, qui dévoile une carte de cocktails tahitiens. Reconnu mondialement pour sa vision et ses engagements, Stan Vdarna s'efforce depuis 2010 de redéfinir les normes du bartending à travers ses créations.

Voyagez, le temps d'un cocktail, au cœur des îles du pacifique avec
Nikka Coffey Gin et **Nikka Coffey Vodka**...

Réalisés avec le gin et la vodka de la maison Nikka Whisky, ces cocktails reflètent avec poésie l'amour du fondateur de cette Maison emblématique, Masataka Taketsuru, pour sa femme Rita, l'océan Pacifique et ses îles envoûtantes.

NIKKA COFFEY GIN

Nikka Coffey Gin allie avec élégance le style caractéristique des distillats de maïs et d'orge maltée avec les singularités des botaniques japonaises. En plus des traditionnelles baies de genièvre, son étonnante complexité repose sur des notes rafraîchissantes d'agrumes japonais tels que le yuzu, le kabosu et l'amanatsu, le fruité délicat des pommes et l'agréable piquant du poivre sansho.

47% - 70 cl

Prix public : 44,90€



NĀNĀ

Nana ! signifie « Au revoir ! », ou plus littéralement « Jusqu'à ce que nous nous revoyions. » en tahitien.

Recette

- 45 ml de Nikka Coffey Gin
- 5 ml d'absinthe ou de Chartreuse jaune
- 50 ml de jus d'ananas frais
- 50 ml de tonic water
- Un zeste de citron vert (garniture)

Servir dans un verre de type highball

NIKKA COFFEY VODKA

Grâce aux décennies d'expérience dans la distillation de spiritueux blancs et de whiskies, Nikka Coffey Vodka capte parfaitement le goût très doux et délicat du maïs et de l'orge. Chaque spiritueux est distillé séparément puis habilement mélangé. La formule est perfectionnée avec une filtration minimale utilisant du charbon blanc de bouleau pour assurer un équilibre précis et une texture douce.

40% - 70 cl

Prix public : 39,90€



POIPOI

Poipoi signifie le matin en tahitien.

Recette

- 50 ml de Nikka Coffey Vodka
- 10 à 15 ml de Pisco
- 22,5 à 30 ml de jus de citron frais
- 22,5 ml de sirop d'hibiscus
- 15 ml de blanc d'œuf
- Fleur d'hibiscus (garniture)

Servir dans un verre à cocktail

Nikka Coffey Gin et Nikka Coffey Vodka sont en vente dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les meilleurs cavistes et sur le site whisky.fr

TÉLÉCHARGEZ LE KIT MÉDIA

À PROPOS DE NIKKA WHISKY

Né en 1894 au sein d'une famille de producteurs de saké, Masataka Taketsuru est considéré comme le père du whisky japonais. Après une formation de chimiste, il est embauché par la société Settsu Shuzo qui l'envoie en Écosse en 1918 pour y faire son apprentissage. Il se prend de passion pour le whisky et décide de lui consacrer sa vie. En 1934, il construit Yoichi, sa première distillerie, sur l'île de Hokkaido. Son succès croissant lui permet d'en établir une deuxième en 1969, près de Sendai : Miyagikyo. C'est à partir de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies japonais et de spiritueux. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site officiel Nikka Whisky Europe.

