

LA FÊTE DU TANABATA ET DE LA CÉLÉBRATION DE **L'ÉTÉ JAPONAISE**

AVEC TOKI WHISKY



SUNTORY
WHISKY
TOKI®



UN **ÉTÉ** DANS LA PLUS PURE TRADITION JAPONAISE

EN JAPONAIS ,
TOKI SIGNIFIE "TEMPS"

Au pays du soleil levant, des festivals et rendez-vous rythment l'année, particulièrement en été, saison marquée par de nombreuses célébrations.

Tanabata est une fête traditionnelle japonaise majeure qui marque le début de la période estivale et a lieu le 7^{ème} jour du 7^{ème} mois de l'année : le 7 juillet. À cette occasion, la tradition est d'écrire un vœu sur un tanzaku – une petite carte en papier – et de l'accrocher aux branches des nombreux bambous du pays. Le bambou est utilisé lors de la fête de Tanabata car c'est une plante qui pousse en direction du ciel et l'on pensait symboliquement que le son du vent, soufflant dans son feuillage, était celui des vœux transmis aux divinités.



LE HIGHBALL, COCKTAIL JAPONAIS PAR EXCELLENCE

Pays connu pour sa modernité et son savoir-faire, le Highball est un mode de consommation du whisky très en vogue au Japon auprès de la jeune génération nipponne.

Frais, sophistiqué tout en restant très simple à réaliser et avec la possibilité de le revisiter selon ses envies, le Highball s'impose comme le cocktail idéal pour la saison estivale. Traditionnellement dégusté durant le repas, la nouvelle génération japonaise boit aujourd'hui le Highball de l'apéritif jusqu'à l'after-dinner.

Cette boisson iconique du Japon célèbre depuis 1950, doit sa notoriété grâce à la Maison Suntory, ambassadrice de cette tendance qui traverse les continents avec Toki, son dernier blend.



LE DIY TOKI HIGHBALL & DIY TANABATA

POUR VOYAGER LE TEMPS
D'UNE DÉGUSTATION AU JAPON,
VOICI COMMENT RÉALISER
LE TRADITIONNEL TOKI HIGHBALL
CHEZ SOI :

Remplir une chope en verre de glaçons puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le verre.

Vider l'excédent d'eau.

Verser ensuite 4cl de TOKI, puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le whisky.

Allonger d'eau gazeuse et remuer délicatement le tout.

Pour prolonger l'expérience et s'immerger dans la culture japonaise, célébrez la fête de Tanabata chez vous en inscrivant sur des petits morceaux de papier un souhait, un vœu puis accrochez-le aux branches d'une plante !



LE TOKI HIGBALL SE TWISTE
AVEC DES RECETTES AUX INGRÉDIENTS
TYPIQUEMENT JAPONAIS
POUR DES CRÉATIONS SOPHISTIQUÉES
ET INÉDITES :



TOKI HIGBALL SUDACHI WASABI

- Remplir un verre tumbler de glaçons cubiques puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le verre.
- Vider l'excédent d'eau.
- Verser ensuite 4cl de Toki, 0,5cl de jus de sudachi puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le whisky.
- Allonger d'eau gazeuse.
- Remuer délicatement le tout.
- Garnir d'une coupelle de glace dans laquelle auront été déposés quelques grains de wasabi.



TOKI HIGBALL MATCHA

- Dans un verre tumbler préalablement rafraîchi, verser 4cl de Toki et allonger d'eau gazeuse.
- Plonger dans le verre un bâtonnet de glace aromatisé au thé matcha.



TOKI HIGBALL RADIS NOIR

- Dans une chope en verre, déposer 3 glaçons en sphère puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le verre.
- Vider l'excédent d'eau.
- Verser ensuite 4cl de Toki, puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le whisky.
- Glisser une lamelle de radis noir le long du verre et allonger d'eau gazeuse.
- Remuer délicatement le tout.

TOKI, LE SAVOIR-FAIRE DE LA MAISON SUNTORY & LA MODERNITE JAPONAISE EN UN BLEND UNIQUE



Traditionnellement élaboré selon les techniques artisanales d'assemblage de la Maison Suntory, Toki réunit toutes les caractéristiques d'un blend parfait selon Suntory : équilibre subtil, harmonie et unité des saveurs. Le Maître Blender Shinji Fukuyo a choisi d'assembler le whisky de malt subtilement tourbé Hakushu vieillit en fût de chêne blanc à Chita, un whisky de grain. Cette complémentarité entre le whisky de malt et de grain confère à Toki toute sa singularité. Shinji Fukuyo vient compléter ce mariage unique avec deux malts issus de la distillerie Yamazaki : un malt vieilli en fût de chêne blanc américain et un malt vieilli en fût de chêne espagnol. Ces assemblages audacieux, mixant tradition et modernité donnent naissance à Toki, un blend équilibré et soyeux, aux notes finales sucrées et épicées.

PROFIL AROMATIQUE

Couleur : Or brut

Nez : Basilic, pomme verte, miel

Bouche : Pamplemousse, vigne verte, menthe poivrée, thym

Finale : Subtilement sucrée et épicée avec un soupçon de chêne vanillé, de poivre blanc et de gingembre.

Toki est disponible en réseau cavistes au prix de 34,50€

SUNTORY WHISKY TOKI **EST DISTRIBUÉ PAR** **CAMPARI FRANCE DISTRIBUTION**

A PROPOS DE CAMPARI FRANCE DISTRIBUTION

Campari France Distribution (CFD), filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, CFD distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, Glen Grant, Appleton Estate, Grand Marnier, Bulldog Gin, Bicken's Gin, SKYY Vodka, et Sagatiba. CFD distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita, les marques de The Edrington Group : The Macallan, Highland Park, The Glenrothes, Brugal. Le portefeuille est complété par Williamine Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, CFD distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds, ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Pour plus d'informations sur : www.camparifrance.fr

@suntorytoki

#SUNTORYTOKI #TOKITIME

WWW.SUNTORY.COM

