



TOKI HIGHBALL :

QUAND LE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL
DE LA MAISON SUNTORY RENCONTRE
LA CRÉATIVITÉ ET LA MODERNITÉ JAPONAISE

Savant mariage d'un savoir-faire historique et de modernité japonaise, le dernier blend de la prestigieuse Maison Suntory séduit et intrigue avec ses deux facettes. Il se décline aujourd'hui en 6 recettes de TOKI Highball pour combler les yeux et les papilles des traditionnels, comme des audacieux.

LE TOKI HIGHBALL EN 3 RECETTES TRADITIONNELLES

1. TOKI HIGHBALL ORIGINAL

ÉTAPE 1

Dans une chope en verre, déposer 3 glaçons sphériques puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le verre.

ÉTAPE 2

Vider l'excédent d'eau.

ÉTAPE 3

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

ÉTAPE 4

Allonger d'eau gazeuse et remuer délicatement le tout.





2. TOKI GINGER HIGHBALL

ÉTAPE 1

Remplir un verre tumbler de glaçons et verser 4 cl de TOKI.

ÉTAPE 2

Allonger d'eau gazeuse.

ÉTAPE 3

Ajouter 1 cl de sirop de gingembre et mélanger délicatement.

3. TOKI HIGHBALL ZESTE CITRON JAUNE

ÉTAPE 1

Remplir un verre tumbler de glaçons et verser 4 cl de TOKI.

ÉTAPE 2

Allonger d'eau gazeuse.

ÉTAPE 3

Ajouter le zeste de citron jaune.



LE TOKI HIGHBALL

EN 3 RECETTES CRÉATIVES ET COLORÉES



1. TOKI HIGHBALL MATCHA

ÉTAPE 1

Dans un verre tumbler préalablement rafraîchi, verser 4 cl de TOKI.

ÉTAPE 2

Allonger d'eau gazeuse.

ÉTAPE 3

Plonger dans le verre un bâtonnet de glace aromatisé au thé matcha.

2. TOKI SUDACHI WASABI

ÉTAPE 1

Remplir un verre tumbler de glaçons cubiques puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le verre.

ÉTAPE 2

Vider l'excédent d'eau.

ÉTAPE 3

Verser 4 cl de TOKI, 0,5 cl de jus de sudachi puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le whisky.

ÉTAPE 4

Allonger d'eau gazeuse et remuer délicatement le tout.

ÉTAPE 5

Garnir d'une coupelle de glace dans laquelle auront été déposés quelques grains de wasabi.





3. TOKI HIGHBALL RADIS NOIR

ÉTAPE 1

Dans une chope en verre, déposer 3 glaçons sphériques puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour rafraîchir le verre.

ÉTAPE 2

Vider l'excédent d'eau.

ÉTAPE 3

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

ÉTAPE 4

Glisser une lamelle de radis noir le long du verre, allonger d'eau gazeuse et remuer délicatement le tout.

LE HIGHBALL, LE PLUS TRENDY DES COCKTAILS NIPPONS

Après un lancement en France pour la période estivale 2018, **TOKI continue de mettre en avant l'art du Highball**. Ce long drink imaginé en 1950 est devenu un hit auprès de la nouvelle génération japonaise et **traverse désormais les frontières grâce à la Maison Suntory et sa marque TOKI**.

Le Highball, ou « Haibo-ru » en japonais, est issu d'une recette aussi simple qu'originale : **du whisky allongé d'eau pétillante dans un grand verre rempli de glaçons et d'agrumes**. Traditionnellement consommé pendant le repas, la tendance actuelle fait évoluer le Highball de l'apéritif jusqu'à l'after-dinner. La Maison Suntory a imaginé **pour la saison estivale des recettes et twists originaux** qui subliment les saveurs du whisky TOKI, par l'utilisation d'ingrédients traditionnels comme le matcha, le sudachi wasabi ou encore le radis noir.

TOKI, UN BLEND ORIGINAL QUI SOULIGNE L'INTEMPORALITÉ DU SAVOIR-FAIRE SUNTORY

«TOKI» signifie « le temps » en japonais.

TOKI est un whisky intergénérationnel, tel un pont entre le passé et le présent, représentant aussi bien l'authenticité - respectueuse de l'héritage - et l'innovation - inspirée par le renouveau. **TOKI bouscule les codes traditionnels du whisky grâce à l'alliance de différents blends**, pour un résultat surprenant et novateur. Le Maître Blender Shinji Fukuyo a choisi d'assembler Hakushu, whisky de malt subtilement tourbé et vieilli en fût de chêne blanc, à Chita, 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.

À 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, Yamazaki, 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, Mandarine Napoléon, 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, ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Brimoncourt, ainsi que les proseccos Riccadonna (appartenant à Campari Group) et Zonin.

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



#suntorywhisky #tokihigball
@SuntoryToki

www.suntory.com

CONTACT MEDIAS | **rpca** |

T. 01 42 30 81 00

Estelle Chapelot - e.chapelot@rpca.fr
Cécile Debie Mingori - c.debie@rpca.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION