

Kawasemi Junmaï Genshu



Kawasemi est un saké très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité, sur des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. Il se développe sur le jus de fruits avant de s'ouvrir sur des notes plus céréalières et des sensations légèrement acidulées.

Doux, riche et fruité

???? ???? ??????????

72cl - Alc. 14.8% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Genshu

Alcool: Alc. 14.8% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saïtama

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Kawasemi, “le martin-pêcheur”, est un saké unique en son genre car très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité. Il dévoile des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. En bouche, il se développe sur le jus de fruits avant de s'ouvrir sur des notes plus céréalières de mie de pain et finir par des sensations légèrement acidulées. Il laisse le palais frais et disponible. Kawasemi est idéal pour s'initier à la découverte du saké, mais convient parfaitement aux connaisseurs pour des moments et des accords choisis.

Accords recommandés : A servir frais, à l'apéritif ou pendant le repas sur des combinaisons variées : foie gras, coquillages, volailles et poissons. Sur les fromages à pâte dure, parmesan, mimolette vieille. Sur les desserts au chocolat. Sa puissance aromatique en fait un excellent candidat pour une base de cocktails.

A propos de la brasserie : Asahara Shuzo est une brasserie familiale installée dans la Préfecture de Saïtama, au cœur des collines qui précèdent les montagnes du Chichibu, au Nord-Ouest de Tokyo. Elle fut fondée en 1882 par Zenjiro Asahara alors qu'il n'avait que 29 ans et c'est aujourd'hui Kenichi Asahara, le représentant de la 5ème génération, qui dirige fabrique. La localité de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Une histoire récente qui a poussé Asahara Shuzo à beaucoup innover pour attirer l'attention. Elle propose aujourd'hui des produits au caractère bien trempé, portés par deux très jeunes Toji d'une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.