

Kiyomori Heian Nigori



La cuvée nigori de Enoki Shuzo. Un saké onctueux et gourmand, tout en étant incroyablement vif et frais en bouche. Lactique, il évoque le yaourt, il est également fruité, sur la banane et la poire bien mûre. Des notes d'agrumes, de citron viennent égayer le tout, sur une belle acidité et une amertume légère.

Onctueux, riche et fruité

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

50cl - alc. 14% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kijoshu Nigori

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Enoki Shuzo

Région: Préf. de Hiroshima

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : La cuvée nigori de la maison Enoki Shuzo. Un saké onctueux et riche, tout en étant incroyablement vif et frais en bouche. Lactique, il évoque le yaourt, il est également fruité, sur la banane et la poire bien mûre. Des notes d'agrumes, citron et pamplemousse, viennent égayer le tout, sur une belle acidité et une amertume légère. C'est également un "Kijoshu", un saké pour lequel du saké est ajouté pendant les étapes de fermentation. Cette mise en oeuvre technique lui confère une structure très homogène et une belle rondeur, un atout de taille pour un nigori parfaitement équilibré.

Accords recommandés : A déguster tel quel, avec le tofu, le miso, la crème de sésame, ou alors en accompagnement de fromages frais, chèvre ou ricotta. Au dessert, sur le chocolat et tartes aux fruits.

A propos de la brasserie : Enoki Shuzo est installée depuis 1899 sur la petite île de Kurahashi, dans la Préfecture de Hiroshima. Cette région nommée Setonaïkaï, correspondant au bras de mer entre Honshu et Shikoku, jouit d'un climat tempéré et dispose d'une eau douce, dite "nansui". Enoki Shuzo produit des sakés tout en élégance qui sont régulièrement récompensés par des distinctions dans les concours internationaux. Elle est surtout connue pour être à l'origine de la technique du Kijoshu, à présent utilisée dans le monde du saké et consistant à ajouter du saké aux cuves au moment de la fermentation. C'est une spécialité qui s'illustre parfaitement avec leur saké âgé, le Hanahato Kijoshu.