

Hanahato Kijoshu 8 ans



Un saké Koshu vieilli 8 ans en cuve inox. On découvre une belle couleur ambrée, un saké riche et rond en bouche, doté d'une incroyable élégance rappelant un Porto. Il est mature, dense, suave, net et bien équilibré. Une complexité qui se retrouve sur la finale, une belle longueur et de la tension.

Agé 8 ans, élégant, profond

?? ????? 8??? ????????

50cl - alc. 16.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Kijoshu Koshu

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Enoki Shuzo

Région: Préf. de Hiroshima

Type de riz: Nakateshinsenbon

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Hanahato est un saké Koshu vieilli 8 ans en cuve inox - le vieillissement en cuve inox a pour objectif de laisser le saké évoluer de façon la plus neutre et naturelle possible. Les sakés âgés ne sont pas courants dans l'univers du saké, mais certaines maisons en ont fait une spécialité. C'est le cas pour Enoki Shuzo avec Hanahato, qui est également Kijoshu, c'est-à-dire produit par l'ajout de saké pendant les étapes de fermentation. Une belle couleur ambrée, il est riche et rond en bouche, doté d'une incroyable élégance rappelant un Porto. Il est mature, dense, suave, net et bien équilibré. Une complexité qui se retrouve sur la finale, une belle longueur et de la tension.

Accords recommandés : Un saké de dégustation qui offre également d'innombrables possibilités d'associations. Au cours du repas, avec du jambon cru, sur le canards laqué, le porc au caramel. En dessert, l'accord parfait avec du chocolat.

A propos de la brasserie : La brasserie de Enoki Shuzo est installée depuis 1899 sur la petite île de Kurahashi, dans la Préfecture de Hiroshima. Cette région nommée Setonaikai, 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.