Sayori Nakadori Junmaï



Un saké doté d'une belle tension et d'une minéralité qui se manifeste d’emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, même si la structure reste souple. La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, une belle amertume et de jolies pointes d’acidité.

Tendu, minéral, salin

?? ????? ??? ????????)
72cl - Alc. 14.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Nakadori Junmaï
Alcool: Alc. 14.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Type de riz: Hattanishiki
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Sayori, “l’orphie”, est un Nakadori Junmaï. Naka signifie milieu et dori, prendre, on ne retient que le liquide qui s’écoule par gravité, après le premier jus et juste avant l’action de presse. C’est un saké caractérisé par une belle tension et une minéralité qui se manifeste d’emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, même si la structure reste souple et onctueuse, La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, une belle amertume et de jolies pointes d’acidité. Un saké facile à boire, désaltérant, où la qualité de l’eau de source se distingue remarquablement.

Accords recommandés : Sur les poissons au goût soutenu comme le chinchard, le maquereau, avec les huitres, les bouillons dashi, avec les viandes grillées, ou les plats en sauce. Un saké qui peut se consommer à différentes températures, de frais à chauffé.

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 une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l’art de manier les levures.