

# Shichiken Junmai Ginjo



Le nez est délicat et frais sur les fleurs et les fruits, pêche blanche, poire. En bouche, une belle puissance aromatique sur les fruits juteux, des notes herbacées de résine de pin et de bruyère, sur un fond soyeux et relativement doux. Il reste vif et très désaltérant. grâce à une bonne acidité.

## Juteux, équilibré

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

72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yamanashi Meijo

Région: Préf. de Yamanashi

Type de riz: Yumesansui

Polissage du riz: 57%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**Notes de dégustation détaillées :** Un saké limpide, présentant de légers reflets argentés. Le nez est délicat et frais évoquant immédiatement les fleurs et les fruits, melon jaune, pêche blanche, poire. En bouche, une belle puissance aromatique s'exprime sur des notes de fruits juteux, des notes herbacées de résine de pin et de bruyère, le tout sur un fond soyeux et relativement doux. Il reste vif et très désaltérant. grâce à une bonne acidité. Un Junmai Ginjo remarquablement équilibré. La finale est fraîche et longue. Sur un brin d'amertume, on retrouve la vivacité des fruits et de jolies notes de zestes d'agrumes.

**Conseils de dégustation :** A déguster frais, dans un verre à vin blanc, à l'apéritif ou au cours du dîner. L'accompagner de plats recherchés et délicats, poissons crus ou cuits, coquillages, viandes blanches, desserts aux fruits.

**A propos de la brasserie :** La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.

La réputation de Yamanashi Meijo dépasse les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.

