

# Kubota Senju

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Ginjo  
 Alcool: Alc. 15.5% Vol.  
 Format: Bouteille de 72cl  
 Producteur: Asahi Shuzo Niigata  
 Région: Préf. de Niigata  
 Type de riz: Gohyakumangoku  
 Polissage du riz: 50-55%  
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
 Caract. gustatives: Minéral, vif



## Description brève du produit :

Un saké produit par la brasserie de Asahi Shuzo, l'une des plus importantes de la région de Niigata. Elle a su garder une bonne qualité de produits et représente sans aucun doute l'une des maisons les plus connues au Japon.

## Kubota, une icone dans le monde des sakés

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

72cl - alc. 15.5% vol.

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Asahi Shuzo fut fondée en 1830 dans un lieu idéal pour la production de saké, Niigata, la région comptant le deuxième plus grand nombre de brasseries au Japon. L'environnement naturel est riche et varié, une zone entourée par la mer du Japon à l'Ouest les montagnes à l'Est. La rivière Shinano coule à travers toute la ville, rendue célèbre pour son festival de feux d'artifices. La brasserie Asahi possède une unité de production dans la région de Koshiji située dans la partie sud-ouest de la rivière. La série des Kubota est certainement l'une des plus fameuses au Japon. Elle est élaborée à partir de riz Gohyakumangoko cultivé par la brasserie elle-même à travers sa société agricole pour tirer le meilleur parti du climat de la région.

**Notes de dégustation détaillées :** Le Kubota Senjyu Junmai Ginjo offre une expérience de dégustation élégante et subtile. Son goût pur, lisse, frais et sec, associé à une texture légère, laisse une sensation nette en bouche. Ce saké, facile à boire et à apprécier, constitue un excellent choix pour ceux qui souhaitent découvrir des sakés premium et sophistiqués. Au nez, il séduit par des arômes délicats et floraux, accompagnés de notes fruitées de pomme verte, poire et une subtile touche de riz doux. En bouche, il révèle des saveurs douces et fruitées de pomme verte, melon et pêche, ainsi qu'une note d'umami en arrière-plan. Sa texture soyeuse et sa finition nette et sèche, rehaussée par une légère acidité, lui confèrent une vivacité distinctive.

**Conseils de dégustation :** Kubota Senju est idéal pour accompagner facilement sans interférer avec les plats. Son nez est discret, sa bouche soyeuse. Il est facile à boire et très plaisant. Ce n'est pas un junmaï car il a reçu de l'alcool distillé en fin de fermentation, ce qui lui confère un caractère droit et net, un saké passe-partout.