

Raifuku Chokarakuchi Junmaï Ginjo

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï Ginjo
 Alcool: Alc. 17% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Raifuku Shuzo
 Région: Pref. de Ibaraki
 Type de riz: Hitachinishiki
 Polissage du riz: 55%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Minéral, vif



Description brève du produit :

Un saké très sec et tendu, comme son nom l'indique, "cho" = beaucoup, "Karakuchi" = sec. Il est élégant et clair en bouche, bien équilibré. Il est élaboré par la brasserie de Raifuku qui est spécialisée dans le développement de levures issues de fleurs, les "Hanakobo".

Chokarakuchi, c'est à dire Super sec !

?? ????? ??? ???????????
 72cl - alc. 17% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. La spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.

Notes de dégustation détaillées : La levure utilisée pour la production de ce saké est issue de la fleur du bégonia. C'est un saké très sec et tendu, comme son nom l'indique, "cho" = beaucoup, "Karakuchi" = sec. Il présente un nihonshudo remarquablement élevé de +18. Le nez est vif, frais, sur les agrumes et de légères notes lactiques. Élégant et clair en bouche, il est bien équilibré, sur la tension et la minéralité, et rythmé par une belle amertume. La finale est cristalline, désaltérante.

Conseils de dégustation : Sec, minéral, un saké à privilégier au moment du repas en association avec différentes préparations culinaires et notamment les plats travaillés, les viandes et plats en sauce.