Kameizumi Koiku 63 go



Elaboré à partir d'un riz rare, le "K?iku 63", cette cuvé de la maison Kameizumi séduit par ses arômes de melon, de banane, sa bouche limpide, juteuse et expressive. Une une belle fraîcheur pour un saké vivant et fruité, devenu le nouveau chouchou de la brasserie.

Fruité, limpide, éclatant

?? ????????63??? ?????????
72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo Genshu
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kameizumi Shuzo
Région: Préf. de Kochi
Type de riz: Koiku 63 go
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Kameizumi Koiku 63 go est un saké Junmai Ginjo Genshu, produit par la brasserie Kameizumi Shuzo dans la préfecture de K?chi. Il est élaboré à partir du riz local K?iku 63 (dont le nom commercial est Kazenaruko), une variété rare développée dans la région, et poli à 55 %. Ce saké se distingue par son profil aromatique intensément fruité, grâce à l'utilisation de la levure AA41, également originaire de K?chi. Le nez est floral et tropical, avec des notes marquées de melon, banane, muscat et pomme verte. En bouche, il offre une transparence remarquable, une texture juteuse, et une fraîcheur éclatante. L'attaque est souple, le milieu de bouche est fruité et vif, et la finale nette, avec une légère amertume qui équilibre l'ensemble. Il est à noter qu'il évolue légèrement après ouverture, révélant de nouvelles facettes aromatiques au fil des jours.

Conseils de dégustation : à déguster frais, idéalement entre 10 et 15°C, dans un verre à vin pour mieux apprécier ses arômes. Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les plats végétariens aux herbes fraîches, les fromages doux et les desserts fruités. Il peut également être servi à l'apéritif, pour une entrée en matière élégante et aromatique. Ce saké est un excellent choix pour les amateurs de profils fruités et expressifs avec une belle structure.

A propos de la brasserie : La brasserie de Kameizumi Shuzo est installée depuis 1897 sur l'île de Shikoku, la plus petite des quatre îles principales de l'archipel japonais. Dans cette localité chaleureuse et pittoresque de Tosa, Préfecture de Kochi, entre montagnes et océan, produire du saké n'est pas une mince affaire car la région est chaude et humide, des conditions pas vraiment optimales. Mettre en place une brasserie demande donc un travail considérable et une connaissance poussée des techniques de fermentation. Un défi que la petite équipe de Kameizumi Shuzo a relevé avec panache. Cinq personnes produisent des sakés premium sur de faibles volumes, allant des Junmaï secs aux Daïginjo pleins fruits et de fraîcheur. Un travail tout particulier a été mis en œuvre avec l'utilisation d'une souche de levure dénommée "CEL24", créée par l'association locale des producteurs de saké. En restant sur l'utilisation de méthodes traditionnelles, la brasserie de Kameizumi Shuzo installe tranquillement sa réputation bien en dehors des limites de la préfecture. Un beau succès quand on sait que les sakés de la région étaient jusqu'alors consommés essentiellement sur place.