Hakushika Junmai Ginjo



Un saké au nez boisé, aux notes florales puissantes de citron, de gingembre et de vanille. On ressent en bouche la qualité de l'eau de source. Elle est vive avec une bonne acidité, juteuse sur des notes de poire, d'agrumes et de cacao.

Un bon rapport qualité prix pour ce Ginjo

?? ???? ???????????
72cl - alc. 14.7% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 14.7% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tatsuuma Honke
Région: Préf. de Hyogo
Type de riz: Nihonbare/Hitomebore
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Un saké limpide présentant de légers reflets argentés. Le nez est boisé, avec des notes florales puissantes, fruitées, sur le citron, le gingembre et la vanille. Vif et juteux en bouche, Hakushika Junmaï ginjo exprime beaucoup de fraîcheur. Il est rond et onctueux, et désaltérant. La qualité de l'eau de source se remarque agréablement. Une bonne amertume et des notes lactiques de yaourt animent une finale claire et précise. Un saké à la fois riche, net et rafraîchissant.

Accords recommandés : Délicat, il se prête aux associations avec une cuisine raffinée, sashimis, crustacés, coquillages et sushis. Sur des préparations travaillées, du poisson ou des viandes préparées simplement.

A propos de la brasserie : La brasserie de Tatsuma Honke démarre en 1662 dans la région de Nada, proche de la ville de Kobe. Avec l'installation de nombreuses brasseries, la période faste pour cette région qui devient rapidement l'une des plus importantes zones de production de saké. Sous l'ère Edo (17-19ème siècle), la brasserie familiale connut son âge d'or, devenant très populaire grâce au succès de différentes de leurs cuvées.
Mais la croissance n'a pas toujours été linéaire pour Tatsuuma Honke et la brasserie a dû surmonter de grandes difficultés au cours de son histoire avec, par deux fois, la destruction de l'outil de production, pendant la Seconde Guerre mondiale et après le séisme de Kobe en 1995. Faisant contre mauvaise fortune, bon cœur, ces évènements défavorables furent l'occasion de se moderniser profondément. Mais passer subitement de méthodes traditionnelles à des techniques modernes n'est pas sans risque et c'est avec beaucoup d'ingéniosité que Tatsuuma Honke a su se réinventer en conservant entière leur essence de brasserie familiale ancrée dans la tradition et attachée à la qualité.