

Hakushika Junmai Ginjo 30cl

caractéristiques du produit :

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



Description brève du produit :

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

?? ????? ?????????????
 30cl - alc. 14.7% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : 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 Tatsuma 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.

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.

Conseils de dégustation : 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.