

Suehiro Yamahai Junmai Ginjo



Un nez sur des notes florales et fruitées, sur la pomme verte, l'ananas, et des notes lactiques. Élégant et balancé, rond et puissant en bouche, il est équilibré par une bonne vivacité, une acidité marquée.

Découvrez le monde des Yamahai avec ce beau Ginjo

?? ?????? ??????????
72cl - alc. 15.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo Yamahai
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Suehiro Shuzo
Région: Préf. de Fukushima
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Minéral, vif

A propos de la brasserie : Suehiro Shuzo fut fondée en 1850 à Aizu, aux pieds du Mont Bandai, à l'Ouest de la Préfecture de Fukushima. La brasserie prit énormément d'importance durant l'ère Meiji, au point de devenir le fournisseur officiel de sa Majesté l'Empereur du Japon. Mais un autre élément marquant de l'époque va définitivement l'inscrire comme une référence dans le monde du saké. Aux débuts de l'ère Taisho, dans les années 1910, Kinichiro Kagi, un éminent chercheur de l'institut d'étude des processus de fermentation, séjourna à la brasserie dans l'idée de développer une nouvelle méthode de production. Pour la première fois, le « Kagi Shiki » fut utilisé, une technique qui pose les fondements de la méthode Yamahai. C'est la fin du travail harassant de bâtonnage pratiqué jusqu'alors, et surtout l'invention de la méthode Yamahai (abrégé pour yama orishi haishi = la fin du bâtonnage), une révolution pour les brasseurs. Les conditions de fermentations sont telles qu'elles permettent à la concentration d'acide lactique d'augmenter naturellement, sans avoir recours aux mouvements mécaniques. Cent ans plus tard, la septième génération de producteurs continue de perpétuer ce savoir-faire à travers des sakés Yamahai de qualité remarquable.

Notes de dégustation détaillées : La version Ginjo des Yamahai de Suehiro. Un saké élégant et balancé. Un nez sur des notes florales et fruitées, sur la pomme verte, l'ananas, et des notes lactiques. Rond et puissant en bouche, il est équilibré par une bonne vivacité, une acidité marquée. Les notes deviennent épicées, poivrées, ponctuées par une belle amertume et des sensations plus sèches. La finale revient sur les fruits mûrs, elle est fraîche et claire.

Conseils de dégustation : Fin et délicat, Suehiro Yamahai Ginjo est à découvrir sur différentes températures de service. Frais, on est sur la finesse et l'élégance. Chauffé, il s'arrondit et devient puissant.