

Hyakujuro Yamahai



Un saké au nez profond, marqué par des notes douces et miélées. En bouche, il devient léger, crémeux, sur des notes lactées. L'acidité est présente. C'est un Yamahai facile à boire, plus léger que les sakés de sa catégorie. Intéressant à faire chauffer pour accentuer l'acidité.

Un Yamahai délicat, à faire chauffer pour l'expérience

??? ?? ????????

72cl - Alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Yamahai

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Hayashi Honten

Région: Préf. de Gifu

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké au nez profond, marqué par des notes douces et miélées. En bouche, il devient léger, crémeux, sur des notes lactées et est doté d'une belle longueur. L'acidité est présente. C'est un Yamahai facile à boire, plus léger que les sakés de sa catégorie.

Conseils de dégustation : Un Yamahai plutôt délicat et donc agréable à l'apéritif comme pendant le cours du repas. A déguster à différentes températures, jusqu'à chauffé pour en accentuer l'acidité.

A propos de la brasserie : Hayashi Honten est située en bordure Sud de la Préfecture de Gifu, au centre du Japon. Elle est dirigée par Eriko Hayashi, représentante de la 5ème génération de propriétaires de cette brasserie typiquement familiale. Hayashi Honten est une fort intéressante dans la mesure où elle rassemble, sous une même unité, une grande maîtrise de toutes les techniques de production, allant des méthodes anciennes comme les Yamahai, aux plus modernes et les purs Daiginjo, sans oublier les sakés âgés de type Koshu. C'est cet éclectisme que nous avons souhaité illustrer à travers cette sélection.

L'emblème du renouveau de la brasserie de Hayashi Honten depuis sa reprise par Eriko Hayashi. L'étiquette fait référence au Kumadori, la façon très particulière de se maquiller dans le théâtre Kabuki.