

# Kanbara



Un saké élaboré à partir de riz Yamadanishiki poli à 50%. On découvre un saké débordant de saveurs sur des notes de melon et de banane. Doté d'une acidité modérée, il est recommandé de le goûter entre 8°C et température ambiante avec du jambon crû.

## Un saké complexe, intéressant en dégustation pure

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

72cl - alc. 16.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kaetsu Shuzo

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant

**A propos de la brasserie :** Kaetsu Shuzo a été originalement créé en 1880 dans la Préfecture de Fukushima, puis fut transférée à Niigata en 1886. La Préfecture de Niigata fait face à la mer du Japon, le climat y est de type continental avec des étés très chauds et des hivers froids et enneigés. La brasserie est située dans la ville Agamachi là où la rivière Agano et Tokonami se rejoignent. Elle est également entourée par de nombreuses montagnes. Cette zone a donné naissance à l'un des plus noble riz "Sakamai" (riz dédié à la production de saké). La qualité de l'eau est également excellente avec les sources naturelles aux alentours qui donnent une eau pure et douce. Une excellente région de sakés.

**Notes de dégustation détaillées :** Ce saké de qualité supérieure dévoile une puissance aromatique remarquable dès qu'il est humé, offrant ensuite en bouche des nuances de banane et de melon, agrémentées d'une subtile pointe d'acidité.

**Conseils de dégustation :** À déguster bien frais, Kanbara se marie parfaitement avec des plats à base de viandes blanches tels que le veau ou le poulet. Il constitue également une excellente harmonie avec un morceau de fromage à pâte dure, tel qu'un comté vieilli.