Azerou Kimoto



Issu d'une méthode de fabrication ancestrale, ce saké français est élaboré à partir de Riz de Camargue et d'eau de source des Pyrénées. Un saké aux arômes de melon et de poire auxquels se mêlent des notes délicatement lactées typiques des Kimoto.

Melon, banane, riz grillé, lacté

75cl - alc. 14.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Kimoto Junmai
Alcool: Alc. 14.5% Vol.
Format: 75cl
Producteur: Azerou Saké
Région: France
Type de riz: riz de Camargue
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Riche, puissant

A propos de la brasserie : Azerou Saké est une brasserie française implantée à Cabestany. Nous la devons à Maeva Delaruelle et Johan Ramsayer.
Ensemble, ils découvrent le saké en 2014 avec la dégustation d'un Tatenokawa, et c'est un coup de coeur ! Intrigué par la finesse du produit ainsi que sa microbiologie bien particulière, Johan réalise son tout premier brassin de saké chez lui en 2014. Lors d'une dégustation de saké chez un caviste, ils ont eu par hasard l'occasion de faire goûter leur saké maison à des producteurs japonais et à des importateurs qui les ont complimenté sur sa qualité. Ce retour positif fait germer l'idée de faire "un peu plus" que du brassage amateur et, en 2017, le projet Azerou Saké voit le jour. En Juillet 2022, après 5 ans de brassages expérimentaux, le projet se concrétise enfin avec leur installation dans leurs nouveaux locaux, à Cabestany, et la production de saké démarre en Novembre 2022.
Cependant, leur fascination pour le saké ne les a pas éloignés de la France pour autant, ils sont des amoureux de leur région ! C'est pourquoi leurs sakés sont élaborés à partir d'ingrédients locaux : Riz de Camargue et Eau de source des Pyrénées.

Notes de dégustation détaillées : Le nez révèle des arômes fruités, principalement de melon, de poire et de banane. En bouche, on profite également d'un corps fruité qui est cette fois-ci combiné à des notes de riz grillé, légèrement lactées qui font le charme des sakés Kimoto.

Conseils de dégustation : Il se mariera à merveille avec un plateau de coquillage ou avec un poisson blanc.

Produit enFrance