

# Azerou Sokujo

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Sokujo Muroka 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: Rafraîchissant, floral



## Description brève du produit :

Issu d'une méthode de fabrication contemporaine, ce saké est élaboré à partir de Riz de Camargue et d'eau de source des Pyrénées. Il est d'une grande clarté.

## Fruits blancs, floral, épices

75cl - alc. 14.5% vol.

## Description du produit :

**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.

**Conseils de dégustation :** Ses notes de fruits blancs et d'épices avec une légère amertume en finale accompagnent parfaitement un plateau de fromages (en particulier les chèvres) et de charcuteries ibériques. Et pourquoi pas une poire Belle-Hélène ? Idéal servi frais.