

Azerou Sokujo Nama



La version non pasteurisée de Azerou Sokujo. 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.

Doux, fumé, champignon, caramel

75cl - alc. 14.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Sokujo Muroka Junmai Nama
 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 : Un saké doté de la fraîcheur et de la vivacité d'un nama. Le nez révèle une agréable douceur, accompagnée de superbes arômes de fumé. En bouche, on retrouve cette douceur avec des notes de caramel. Une sensation de umami vient surprendre avec principalement des saveurs de champignon et de sauce soja, apportant un certain équilibre à ce saké.

Conseils de dégustation : Il se marie particulièrement bien avec de la truite fumée à l'aneth ou de l'agneau au fenouil. Idéal servi frais.