

Katori 80



Un saké naturel non filtré et fabriqué à partir de motomoto cru il présente un bon équilibre entre une riche acidité et une richesse unique au moto cru et à la saveur naturelle du riz.

Arômes de noix, fruits secs et champignons

720ml 72cl

72cl - alc.15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Kimoto

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Terada Honke

Région: Préf. de Chiba

Type de riz: Koshiikari

Polissage du riz: 80%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant

A propos de la brasserie : Terada Honke, une brasserie de saké fondée en 1673 à Chiba, incarne l'authenticité et l'innovation dans la production de saké. Dirigée par Masaru Terada depuis 2012, la brasserie se distingue par l'utilisation de riz biologique et la fermentation spontanée, sans ajout de levures sélectionnées. Cultivant leur propre riz sur 2 hectares, ils préservent les méthodes agricoles biologiques. La fermentation sans ajout de levures et la préservation des souches de levures naturelles créent des saveurs uniques. La gamme Katori, polie à 90%, révèle un équilibre entre l'acidité lactée du kimoto et la richesse céréalière. Terada Honke se démarque également par la culture de leur propre k?ji-kin, une rareté au Japon. Leur engagement envers l'agriculture biologique s'étend à des collaborations novatrices, comme l'utilisation de canards pour la régulation naturelle des cultures. Le café végétalien Ufufu, dirigé par Satomi-san, complète leur démarche environnementale en valorisant même les résidus de filtration du saké. Une visite à Terada Honke offre une immersion dans une tradition préservée avec une touche novatrice et respectueuse de l'environnement.

Notes de dégustation détaillées : Avec un riz poli à 80%, Katori 80 offre un équilibre optimal entre une acidité prononcée et la richesse distinctive du grain cru, mettant en valeur la saveur naturelle du riz. Un Umami qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité, accompagné d'une palette de saveurs riches telles que les noix, les fruits secs, et les champignons.

Conseils de dégustation : Katori 80 s'accorde harmonieusement avec des mets tels que sushi, sashimi, tempura, fruits de mer, risottos légers, plats de riz aux champignons et fromages à pâte molle.