Time Machine 2014 Vintage



Un saké d'une douceur profonde, équilibrée par des niveaux d'acidité et de fortes tonalités de maturation. Parfait pour l'apéritif ou au moment du dessert.

Un saké vieilli pendant plus de 3 ans

??????? 2014 ?????????
36cl – alc. 11% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Koshu
Alcool: Alc. 11% Vol.
Format: 36cl
Producteur: Kinoshita Shuzo
Région: Préf. de Kyoto
Type de riz: Kitanishiki
Polissage du riz: 88%

A propos de la brasserie : Localisée dans la magnifique région de Fushimi, au Sud de Kyoto, l'une des plus populaires régions de saké au Japon, la brasserie de Masuda Tokubee est bordée par trois grandes rivières. Grace à cet accès à l'eau et le transport par voie fluvial, de nombreuses brasseries se sont installées dans cette localité à partir du 17ème siècle. Masuda Tokubee est sur place depuis 1675 et est la plus ancienne brasserie de Fushimi. Elle a remis au goût du jour le "doburoku", le saké "fait maison", non filtré, non pasteurisé et pétillant ; Masuda Tokubee est pionnière dans l'embouteillage des Nigori, les sakés non-filtrés.

Notes de dégustation détaillées : Les méthodes anciennes utilisées pour le brassage de Time Machine font que, même en tant que saké fraîchement pressé, il présente déjà une couleur aussi intense que celle que l'on trouve dans les brassins orthodoxes après cinq ou dix ans de vieillissement. Dans cette version affinée, la couleur et la saveur profondes à l'origine se sont encore approfondies grâce à un vieillissement en bouteille de plus de trois ans. Les arômes riches rappellent le madère ou le porto, avec des notes acidulées de fruits secs, comme un gâteau aux fruits chargé de xérès ou un pudding de Noël bien mûr. Il est possible qu'il y ait un peu de sédiment, mais cela n'affecte en rien sa saveur qui donne à réfléchir.