

Masumi Sanka



Masumi Sanka a été brassé avec l'image de jolies fleurs s'épanouissant sur les montagnes de Yatsugatake. Le Yamada-Nishiki soigneusement sélectionné par la maison ainsi que leur propre souche de levure de la série No. 7 produisent une apparence discrète qui est populaire outre-mer.

Cet élégant Junmai Daiginjo évoque la clarté du ciel bleu clair de Yatsugatake

???? ???????????

72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Miyasaka Jozo

Région: Préf. de Nagano

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 45%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Ingrédients: Riz

A propos de la brasserie : Masumi fut fondée par la famille Miyasaka, une longue lignée de Samouraï qui servaient le clan des Suwa. Ce n'est qu'après des années de conflits entre le clan Suwa et les seigneurs de guerre Takeda Shingen et Oda Nobunaga que la famille abandonne le Katana pour se consacrer, en 1662, à la fabrication de saké. C'est très rapidement qu'elle s'attira les louanges de plusieurs personnages historiques dont Matsudaira Tadateru, sixième fils du shogun Tokugawa, ou encore de Otaka Gengo, l'un des 47 célèbres guerriers ronin. Depuis cette époque, la qualité des sakés de Masumi n'a cessé de s'améliorer, au fil des siècles, pour aboutir finalement aux plus hautes distinctions nationales en 1943. Une série de récompenses qui attira l'attention du Dr Shoichi Yamada, chercheur en microbiologie de l'Institut national de brasserie. Après avoir visité la brasserie, celui-ci confirma la présence d'une levure très particulière dans les cuves de fermentation de Masumi. La levure numéro sept de l'Association des Brasseurs de Saké était née ! Elle devint rapidement la préférée des brasseurs dans tout le pays et reste, aujourd'hui encore, la levure de saké la plus utilisée dans le monde.

Notes de dégustation détaillées : Son arôme à la fois féminin et vif, qui rappelle les poires japonaises fraîchement cueillies, crée une impression d'élégance. En bouche, le goût élégant s'étend et conduit à un arrière-goût doux.