An Bizen Omachi Muroka Junmai Ginjo Genshu



Dans la gamme An, le Junmai Ginjo présente un fruité élégant et un umami riche, typiquement associé au riz Omachi. C’est également un Genshu, c’est-à-dire non dilué à l’eau après la fermentation, autrement dit un Ginjo avec beaucoup de caractère.

De l’umami et un bel impact

? ????????????? ?????????
72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kumaya Shuzo
Région: Préf. de Okayama
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Ce Junmaï Ginjo est produit à partir de riz Omachi de la région d’Okayama. Il n’est pas filtré sur lit de charbon (Muroka) et non réduit à l’eau en fin de fermentation (Genshu). Il est également élevé deux années avant la mise en bouteilles. Le nez est vif, frais sur des notes douces et fruitées de melon et de banane. Léger et délicat en bouche, on retrouve la qualité et la fraîcheur de l'eau de source, avec une douceur ronde et une belle acidité qui apporte de la tension. Beaucoup de volume et un umami présent qui se dévoile progressivement jusqu’à la fin de bouche.

Accords recommandés : A découvrir frais de préférence avec des plats simples, mais aux saveurs soutenues, avec un carpaccio de saumon par exemple.

A propos de la brasserie : La brasserie Kumaya Shuzo a été fondée par la famille Ihoriya durant la période Edo, il y a deux siècles et demi de cela. Originaires de Kumano, dans la péninsule de Kishu, ils se sont installés dans l'actuelle ville de Kurashiki d’abord pour participer à la construction du temple annexe du grand sanctuaire de Kumano. La brasserie se trouve ainsi sur l’une des voies de pèlerinage les plus connues du Japon, en direction de Kagawa sur l’ile de Shikoku. Sous l’impulsion de l’actuel dirigeant Haruo Ihoriya, c’est un retour au terroir local qui s’impose avec l’utilisation du riz « Bizen Omachi », Bizen étant l’ancien nom de cette province du sud-est d’Okayama. Les sakés produit à partir de riz Omachi ont un style riche et savoureux qui nécessite un certain temps de maturation. Ici, une à deux années avant mise en bouteille. Plus récemment, la ville de Kurashiki s’est fait une réputation mondiale dans le domaine de la production de denim de haute qualité. Une particularité que Kumaya Shuzo a choisi de mettre en avant avec le design des étiquettes de la gamme An qui reprend des différents styles de tissus fabriqués dans la région.