

Izumo Kanba Kodaimai Genshu



Produit à partir Gohyakumangoku, mais surtout de riz Kodaimai, une souche ancienne qui lui donne sa belle couleur rosée. Un nez agréablement fruité qui contraste avec les sensations de puissance en bouche.

Un saké rosé, une couleur très originale !

???? ????? ???????????
72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Genshu

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sakemochida Honten

Région: Préf. de Shimane

Type de riz: Gohyakumangoku / Kodaimai

Polissage du riz: 70%

Notes de dégustation détaillées : Le nez est délicat et fruité, il évoque la pêche, la fraise des bois et, étonnamment, le vin rosé ! La mise en bouche est souple mais évolue rapidement vers beaucoup plus de puissance et d'amplitude, sur des notes plus chaleureuses et épicées. Un saké avec un bel impact, une acidité marquée, une légère amertume et des notes presque taniques. La finale est longue, les saveurs s'atténuent lentement pour terminer de façon très nette.

Accords recommandés : Un saké puissant et plutôt sec à déguster frais (8°C), de préférence pendant le repas, avec une pièce de boeuf grillée, un poisson au sel façon shioyaki, des sashimi de saumon, de thon gras.

A propos de la brasserie : Sakemochida Honten est une petite brasserie familiale qui produit du saké traditionnel depuis plus de 140 ans à Izumo, dans la préfecture de Shimane. Depuis l'Antiquité, Izumo est profondément impliqué dans la fabrication de saké et cette localité est considérée par beaucoup comme le berceau du Nihonshu. Une légende raconte que tous les Dieux, et il y en a huit millions dans le shintoïsme, ont coutume de se rassembler au sanctuaire de Izumo Matsuo pour un festin qui dure 180 jours. Octobre est d'ailleurs surnommé le "mois d'absence des dieux".

La rue où se trouve la Sakemochida Honten s'appelle "Kitano Kaido", un quartier classique où l'on peut toujours admirer les anciennes constructions de bois, à visiter absolument.