Shichiken Hakushin Junmaï Daïginjo



Un saké d’une vibrance incroyable. Des arômes élégants de fleurs, de fruits, melon, mangue, poire. À chaque gorgée, la quintessence du savoir-faire de Shichiken s’épanouit et se déploie progressivement.

La quintessence de Shichiken

?? ?? ????? ?????????
75cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 75cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Yumesansui
Polissage du riz: 27%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Hakushin signifie "l’esprit blanc", un Junmai Daiginjo produit à seulement 2000 bouteilles par an avec pour ambition de rappeler la délicatesse de la nature et de l’eau provenant de la fonte des neiges du mont Kaikomagatake. Le riz Yumesansui, cultivé à la même altitude que la brasserie, se nourrit de la même eau que celle utilisée dans la production. Chaque goutte de ce saké incarne la pureté du paysage qui l’a vu naître, telle une mélodie cristalline tissée par la nature elle-même. Le bouquet s’ouvre sur des notes délicates de mangue mûre, de melon ambroisien, de fleur de pommier et de poire juteuse, subtilement équilibrées par une douceur modérée. En bouche, la texture est douce, soyeuse et aérienne, avec une onctuosité enveloppante qui caresse le palais avant de s’effacer dans une finale nette et élégante. le riz est poli à hauteur de 27% pour offrir tous ses arômes, sublimés par une maturation d’un an à -5 degrés.

Accords recommandés : L'exception appelle l'exception. A déguster frais avec vos préparations les plus raffinées.

A propos de la brasserie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l’île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d’une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s’installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.
La réputation de Yamanashi Meijo dépasse les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l’Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d’intérêt historique au Japon. Aujourd’hui, l’élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l’eau de source.