Amabuki Fuyuni Koisuru Junmai Daiginjo



Un saké en édition limitée "hiver" aux arômes fruités de pommes et de poires, ayant une douceur naturelle et un umami subtil. Se déguste frais et s'accorde parfaitement avec des plats légers comme des sashimis ou des huîtres, sublimant sa fraîcheur et sa netteté.

Fruité, umami, fraîcheur

????????????? ?????????
72cl - Alc. 16.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Amabuki Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Riz domestique
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Ce saké se distingue par un profil aromatique élégant et fruité, évoquant des notes de pommes et de poires mûres. Dès la mise en bouche, une douceur naturelle et délicate enveloppe le palais, soutenue par un umami subtil et harmonieux. Ce dernier amplifie la sensation de fraîcheur tout en offrant une légèreté remarquable. La structure est vive et précise, avec une finale nette et éphémère qui invite instinctivement à une nouvelle gorgée. Sa fraîcheur et son caractère éclatant en font une expérience gustative unique.

Accords recommandés : Pour profiter pleinement de ce saké, il est recommandé de le servir frais, autour de 8 à 12°C, afin de préserver ses arômes fruités et sa fraîcheur. Ce profil raffiné s'accorde idéalement avec des plats légers et délicats comme un carpaccio de poisson blanc, des sashimis, ou encore des huîtres fraîches, dont la minéralité sublimera l'umami du saké. Pour des accords plus audacieux, essayer avec des fromages crémeux légèrement acidulés, comme un chèvre frais.

A propos de la brasserie : Amabuki est installée au nord ouest de Kyushu, dans la Préfecture de Saga, au pied de la montagne Amabukiyama, d'où son nom. Riche de plus de 300 ans d'histoire car fondée pendant la période Genroku (1688 - 1704), elle est spécialisée dans l'extraction et l'utilisation de levures provenant des différentes fleurs de leur environnement direct. Utilisées dans la production de leurs sakés, elles confèrent des arômes exubérants, un style incomparable qui fait toute l'originalité de la brasserie. Le riz utilisé est quant à lui cultivé dans la plaine de Saga selon la méthode dite du "aïgamo" consistant à élever des canards dans les rizières afin qu'ils se nourrissent des mauvaises herbes et insectes. Ainsi les rizières sont exemptes de quelconque traitement. L'eau utilisée est douce, elle provient de la montagne Sefuri. Nous avons la chance de pouvoir vous présenter une sélection de trois sakés produits à partir de trois levures différentes.