Amabuki Junmai Daiginjo Aiyama



Ce Daiginjo, élaboré avec du riz Aiyama et de la levure de fleur d'Abelia, offre un équilibre harmonieux entre arômes fruités et acidité, idéal avec des fruits de mer, sashimis gras ou sushis, à déguster frais pour révéler toute sa finesse.

Fruité, équilibré, sophistiqué

?? ??????? ?????????
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: Aiyama
Polissage du riz: 40%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Ce Daiginjo, issu du rare riz de brassage « Aiyama » et de la levure de fleur d'Abelia, dévoile dès l'ouverture du bouchon un arôme sucré et flamboyant qui éveille les sens. En bouche, il se distingue par une saveur riche et éclatante, soutenue par un arrière-goût piquant et vif. L'équilibre entre la douceur fruitée de la levure et la profondeur savoureuse du riz est particulièrement remarquable. Sa texture est à la fois transparente et raffinée, avec une acidité maîtrisée qui apporte fraîcheur et structure, tout en soulignant une bouche douce et élégante. Ce saké se démarque par son goût sophistiqué et sa complexité harmonieuse entre jutosité et acidité.

Accords recommandés : A déguster légèrement frais, entre 8 et 12 °C, afin de mettre en valeur ses arômes fruités et sa finesse. Son équilibre entre saveur et acidité en fait un compagnon idéal pour des mets délicats. Il s'accorde particulièrement bien avec des entrées de fruits de mer, comme des carpaccios ou des ceviches, où sa fraîcheur rehaussera les saveurs iodées. Les sashimis légèrement gras, comme le thon ou le saumon, se marient également à merveille avec sa texture raffinée, tout comme les sushis, où il accompagne subtilement le riz vinaigré et les garnitures. Pour un accord parfait, privilégiez des plats aux saveurs légères et équilibrées.

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.