

An Bizen Omachi Junmai Daiginjo Genshu



Ce saké, aux arômes fruités de poire, mangue et pêche, sublimés par la profondeur du riz Omachi, se déguste frais et s'accorde idéalement avec des plats délicats comme des ceviches ou des desserts aux fruits frais.

Fruité, équilibré, profond

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo Genshu
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kumaya Shuzo
Région: Préf. de Okayama
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 48%
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées : Ce saké offre un profil aromatique richement fruité, où dominant les notes élégantes de poire, de mangue et de pêche à chair blanche. Ces arômes, parfaitement intégrés, se marient avec la profondeur et la rondeur caractéristiques du riz Omachi, créant une expérience gustative d'une grande complexité et d'une belle harmonie. Sa texture veloutée et son équilibre entre douceur et acidité renforcent sa singularité, faisant de chaque gorgée en une irrésistible invitation à en savourer une autre.

Accords recommandés : Idéalement servi frais, à une température de 10 à 12°C, ce saké déploie toute sa palette fruitée et sa profondeur. Il s'accorde magnifiquement avec des plats raffinés comme un tartare de saumon, un ceviche ou des fruits de mer légèrement assaisonnés, qui mettent en valeur ses notes de fruits exotiques. Pour un accord plus audacieux, l'essayer avec des desserts aux fruits frais, comme une tarte à la pêche ou une panna cotta à la mangue, qui prolongeront son caractère gourmand.

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'île 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.