Suginishiki Yasohachi Kimoto Junmai



Ce saké Kimoto vieilli 2 ans est complexe et légèrement crémeux. A la dégustation, se mêlent notes de fruits secs, beurre et épices, avec une touche florale en finale. Un saké idéal pour accompagner les tempura et les légumes sautés.

Complexe, crémeux, épicé

72cl - Alc. 13.6% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto
Alcool: Alc. 13.6% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sugii Shuzo
Région: Préf. de Shizuoka
Type de riz: Tamasakae, Kinumusume
Polissage du riz: 88%
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : La méthode Kimoto et un vieillissement de 2 ans donnent à ce saké toute sa complexité. On y retrouve des notes de fruits sec, de beurre, de céréales et un côté légèrement rancio épicé sur les fruits confits. Une touche floral légèrement miellée apporte de la fraicheur en finale. Un saké assez riche et légèrement crémeux qui ne laisse pas indifférent, à découvrir absolument !

Accords : Beignet (tempura), sauté de légumes. Servir frais ou tiède.

A propos de la brasserie : Fondée en 1842 par la famille Sugii, la brasserie du même nom produit avec beaucoup de soins, des sakés très traditionnels. Située dans la préfecture de Shizuoka, sur l'historique route Tokaïdo qui reliait Tokyo à Kyoto, passant par le Mont Fuji non loin de là. La brasserie a conservé toutes les techniques ancestrales de production de sakés (Kimoto, Yamahai et Bodaimoto...) leur permettant de préserver et continuer à proposer des sakés authentiques et traditionnels, en refusant un style moderne qui se généralise.