Suginishiki Bodaimoto Junmai



Produit selon la méthode ancestrale du Bodaïmoto, ce saké est vieilli un an. Il est est élégant et rond, avec des notes de fruits secs de noix et d'amande. Il s'accorde parfaitement avec les fritures de poissons, les sushi et salades.

Élégant, rond, fruité

72cl - Alc. 13.8% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto
Alcool: Alc. 13.8% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sugii Shuzo
Région: Préf. de Shizuoka
Type de riz: Homarefuji
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : Bodaïmoto est produit avec une méthode ancestrale vraiment particulière : un sachet avec du riz cuit et Koji sont macérés dans 18L d'eau avec du riz cru qu'on utilise pour produire le pied de cuve pour avoir l'acide lactique et les levures indigènes. Après une semaine d'attente, le riz cru qui était dans l'eau est mis à cuire et le pieds de cuve est préparé avec l'eau. Cette technique complétée par un veillement de 1 an donne un saké élégant dominé par des notes de fruits secs (noix, amande) et une jolie rondeur.

Accords : Friture de poissons, sushi, salade du printemps. Servir frais ou à température ambiante.

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.