

Suginishiki Bodaimoto Junmai



Produit selon la méthode ancestrale du Bodaimoto, ce saké est vieilli un an. Il 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: Junmai 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 : Bodaimoto 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 pied de cuve est préparé avec l'eau. Cette technique complétée par un vieillissement 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 Tokaido 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.