Kurumazaka Kimoto Junmai



Ce saké Kimoto vieilli 4 ans, élaboré naturellement avec le riz Gohyakumangoku, offre une belle rondeur et des notes de fruits secs et fromage crémeux, parfait pour charcuterie, fromage et viandes aux champignons.

Naturel, rond, soigné

72cl - Alc. 15.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yoshimura Hideo Shuten
Région: Préf. de Wakayama
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 65%
Temp. de dégustation: De frais à chambré

Notes de dégustation détaillées : Le riz Gohyakumangoku est produit par un des employés de la maison et cultivé naturellement sans produits chimiques. Le Toji a choisi la méthode Kimoto pour que ce soit produit le plus naturellement possible. Après 4 ans d'élevage, ce saké a une couleur paille, avec des notes de fruits secs, de fromages crémeux et une certaine rondeur en bouche. C'est un véritable saké "nature" fait avec beaucoup de soins et de passion.

Accords : Charcuterie, fromage, plat de viande avec des champignons. Servir frais ou tiède.

A propos de la brasserie : Wakayama se situe au sud d'Osaka, au bord de la mer, bien connue pour la pêche et sa production de fruits, notamment les agrumes et les prunes. Yoshimura Hideo Shuten, fondée en 1915, basée dans le nord de Wakayama, produit de très bons sakés, mais surtout des liqueurs exceptionnelles. La liqueur de prunes : Umeshu, est une boisson traditionnelle et familiale, très ancrée dans la culture japonaise et généralement faite avec des prunes vertes, mais la Maison Yoshimura travaille en collaboration très étroite avec des agriculteurs locaux pour avoir les Ume (prune) Nanko-Ume et Jabara (agrume) à maturité optimum pour ses liqueurs.