Harada x Service à Saké en Bambou



Une composition comprenant une bouteille de Harada Junmai Ginjo et un service à saké en bambou pour sa dégustation.

Un Ginjo avec beaucoup de caractère !

72cl - alc. 17% vol.

Dimensions :
Carafe h : 21 cm – Diam. : 6cm 32cl
Choko : h 5.5 cm Diam. : 4.5 cm
Fabriqué au Japon

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Hatsumomidi
Région: Pref. of Yamaguchi
Type de riz: Yamadanishiki, Saitonoshizuku
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Une robe caractérisée par des reflets jaunes. Un nez prononcé, sur la poudre de riz, les zestes d'agrumes. Des notes de fruits mûrs. En bouche, il est riche et onctueux, l'attaque est aussi puissante que complexe, on retrouve un arôme de fruits murs secs, d'abricot. La finale est persistante et agréable.

Accords recommandés : Pour accompagner un canard laqué, le gibier, le poisson Nitsuke ou encore les viandes persillées. Servir à température ambiante ou légèrement frais.

A propos de la brasserie : La brasserie de Hatsumomidi est située dans la localité de Shunan (Préf. de Yamaguchi) en bordure de la mer de Seto. Fondée en 1819, pendant la période Edo, elle est la propriété de la famille Harada depuis 12 générations. Si elle connait des moments difficiles dans les années 70, elle renaît admirablement en 2003 sous l'impulsion de Yasuhiro Harada en devenant une « brasserie des quatre saisons ». L'idée étant d'offrir à ses clients des produits nouveaux et frais tout au long de l'année. Les volumes produits annuellement sont relativement faibles, de l'ordre de 300 à 340 goku (54 à 62000 litres). Hatsumomidi utilise l'eau de la source de Shikano, dans localité de Kano, un peu plus au nord dans les montagnes de Chugoku. Une eau légère, peu minéralisée qui est à l'origine de la fameuse rivière Nishiki. Pour le riz, ce sont uniquement les souches Yamada Nishiki et Saito no Shizuku cultivées localement à Yamaguchi qui entrent dans la production. Le riz Saito-no-Shizuku est un riz à saké unique de la préfecture de Yamaguchi. Il est produit par un croisement du Kokuryo Miyako et du Saikai 222 (issu du Yamada Nishiki). Appelé initialement Yamaguchi Sake Numéro 1, il se caractérise dans sa culture par une bonne résistance à l'effondrement. Des essais de brassage ont été menés depuis 2003 et ont dévoilé sa particularité à apporter de rondeur et de douceur au saké. Il est depuis un riz très populaire et emblématique de la préfecture de Yamaguchi.