

Terre

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Genmaï
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 50cl
 Producteur: Kameman Shuzo
 Région: Préf. de Kumamoto
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Ingrédients: Riz complet
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

A travers cette composition "Terre", découvrez les arômes envoutants du saké Kameman Genmaïshu, un saké produit à partir de riz non poli et cultivé selon la méthode Aïgamo. Accompagné d'un ensemble Tokuri et choko Kobizen à l'aspect rustique.

1 BOUTEILLE 72cl - 1 Tokuri - 2 Chokos

Kameman Genmaïshu 50cl - Ensemble Kobisen tokuri et choko

Description du produit :

Notes de dégustation détaillées : Le riz est utilisé tel quel dans la production, seule la cuticule brune est retirée. Il est cultivé selon une méthode particulière appelée "Aïgamo", une technique ancestrale chinoise, qui consiste à élever, au sein même de la rizière, une colonie de canards qui grandissent et vivent in-situ, se nourrissant des insectes et empêchant le développement des mauvaises herbes. Ils aèrent naturellement les sols en les fouillant à la recherche de nourriture. Les rizières sont donc maintenues saines en évitant toute intervention de l'homme. Le riz peut donc être utilisé sous sa forme "Genmaï", chose extrêmement rare. Kameman Genmaïshu est certainement l'un des plus abouti dans ce microcosme.

De couleur dorée à reflets cuivrés, on a un saké au nez boisé, évoquant clairement le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, elle évolue sur des notes vives

d'agrumes, de pomme, de poire. Un saké homogène et vif. De belles variations autour du fruit et de l'acidité. Des notes complexes de miel et de foin apparaissent sur une finale longue, évoquant un vin de paille.

Conseils de dégustation : A déguster frais, en accompagnement d'une cuisine riche, sur des variations sucrées-salées, sur les gibiers, le canard, les desserts au fruits, une tarte au poire par exemple.