

Noguchi Naohiko Yamahai Miyamanishiki Muroka Nama Genshu 2018



Un saké qui illustre parfaitement l'harmonie entre les qualités légères et croquantes du riz Miyamanishiki et la rondeur du Yamadanishiki, exaltées par la technique Yamahai. Il offre un équilibre raffiné entre fraîcheur et textures soyeuses, sublimé par des arômes floraux et fruités. Parfait pour des accords audacieux.

Rafrâchissant, Élégant, Umami

72cl - Alc. 19% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Yamahai Muroka Nama Genshu

Alcool: Alc. 19% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Noguchi Naohiko

Région: Préf. de Ishikawa

Type de riz: Miyamanishiki/Yamadanishiki

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : ses arômes rafraîchissants de banane, litchi, melon miel, miel, champignon bouton d'or et fleurs fraîches sont sublimés par une nuance saline et minérale. En bouche, ce saké offre une texture douce et soyeuse, dense et riche, contrebalancée par une acidité vive qui apporte un croustillant rafraîchissant. Des saveurs juteuses de raisin, litchi, melon, asperges et riz au lait se déploient harmonieusement avant une finale moyennement longue et élégante.

Conseils de dégustation : servi légèrement frais, ce saké met en valeur son caractère croquant et rafraîchissant, mais gagne en umami lorsqu'il est dégusté chaud. Il s'accorde idéalement avec des plats salés comme le poulpe, le fromage de chèvre, les cornichons, ou encore les légumes cuits tels que les asperges. Les saveurs audacieuses d'un curry indien trouvent également un écho parfait dans sa texture riche et son acidité appétissante. Ce saké polyvalent s'adapte aussi bien aux repas légers qu'aux accords plus complexes.

A propos de la brasserie : l'Institut de recherche Noguchi Naohiko est l'œuvre du légendaire maître brasseur Noguchi-Toji, surnommé le « Dieu du saké », dont la carrière exceptionnelle s'étend sur près de 70 ans. Située à Komatsu, dans la préfecture d'Ishikawa, cette brasserie se consacre à préserver les techniques traditionnelles telles que le Yamahai et le Daiginjo, tout en intégrant des innovations subtiles. Véritable temple de l'excellence, elle incarne la quête d'un saké artisanal aux multiples nuances, conçu pour satisfaire les amateurs les plus exigeants. En mettant l'accent sur le namazake vieilli et des séries limitées, chaque cuvée raconte une histoire unique mêlant artisanat, terroir et innovation. Aujourd'hui, une équipe de jeunes brasseurs passionnés travaille sous la supervision de Noguchi Naohiko, s'appuyant sur ses décennies de recherches pour produire des sakés d'une qualité exceptionnelle.