

Noguchi Naohiko Junmai Daiginjo - Muroka Genshu



Si l'on devait avoir l'illustration parfaite de la maîtrise artisanale de Noguchi Naohiko dans l'art du vieillissement des namazake ce Junmai Daiginjo de 2018 fait office d'exemple ! Il offre une expérience gustative riche et unique. Un saké complexe et parfaitement équilibré qui marie à merveille une texture veloutée, un umami élégant et des arômes fruités luxuriants.

Fruité, Équilibré, Umami

?????????? ????????????

72cl - Alc. 18% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo Muroka Genshu

Alcool: Alc. 18% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Noguchi Naohiko

Région: Préf. de Ishikawa

Type de riz: Hyogo Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : il dévoile des arômes fruités envoûtants de poire, ananas, pomme, goyave, mangue, tomate et jasmin. En bouche, la douceur veloutée de la première gorgée évolue rapidement grâce à une acidité ample et parfaitement intégrée, créant une harmonie entre douceur initiale, milieu de bouche plus sec et une finale longue et raffinée. Avec une texture pleine et dense, ce saké révèle des saveurs luxueuses de fruits exotiques, fruits confits (prune, raisin) et de subtiles notes de tomate mûre. Le tout est sublimé par un umami profond et une acidité élégante.

Conseils de dégustation : idéal pour une expérience contemplative ou à marier avec des plats complexes. Servez-le légèrement frais pour apprécier sa vivacité, ou à température ambiante pour révéler pleinement son umami. Il se marie à merveille avec des fromages affinés ou des mets copieux et riches, grâce à sa densité et son acidité qui contrebalancent les saveurs fortes. Une pièce maîtresse pour les repas les plus sophistiqués ou les purs moments de dégustation.

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.