

Noguchi Naohiko 01 Limited Edition



Ce millésime 2018 est un véritable chef-d'œuvre aromatique ! Une perle rare dans le monde des sakés qui se distingue par ses arômes incroyables, exotiques et gourmands, une profondeur sans pareille. Parfait pour une dégustation raffinée et des accords avec des plats riches lors d'occasions spéciales.

Véritable chef-d'œuvre aromatique !

2018 01 Limited Edition
77cl - Alc. 17% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo Muroka Nama Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 77cl
Producteur: Noguchi Naohiko
Région: Préf. de Ishikawa
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : le nez révèle un bouquet exotique complexe, mêlant des arômes de melon vert, de pomme, de poire sucrée, et de fruits tropicaux tels que l'ananas, la mangue et la banane, sublimés par une touche d'écorce de citron vert et un soupçon de yaourt crémeux. En bouche, des saveurs de pastèque et de pomme caramel ajoutent une dimension gourmande et délicieusement inattendue. La dégustation commence par une douceur soyeuse, avant de se déployer sur une texture grasse et ronde qui évolue vers un crescendo de fruits juteux. L'expérience se termine sur une finale concentrée, exotique et inoubliable, enrichie par un umami profond et une acidité équilibrée, apportés par le vieillissement de ce namazake. Ce saké exceptionnel incarne la maîtrise artisanale de Noguchi-Toji.

Conseils de dégustation : embouteillé dans un élégant flacon asymétrique signée Toshio Ohi, cette pépite mérite d'être dégustée dans les conditions qui honorent sa rareté et sa complexité. A conserver au frais avant de consommer pour favoriser sa maturation et à servir légèrement frais pour révéler la richesse de ses arômes. Parfait pour accompagner des plats les plus complexes, il s'accorde particulièrement bien avec un steak juteux, des ragoûts savoureux, des poissons gras ou des mets en sauce. Il s'impose comme le choix idéal pour des occasions spéciales, transformant chaque moment en une expérience mémorable. Savourer cette édition limitée est un véritable privilège.

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.