

Noguchi Naohiko Junmai Muroka Nama Genshu



Un saké fluide et rafraîchissant dans un bel équilibre avec l'eau de source. Une bouche légèrement saline, l'acidité s'exprime et donne une superbe énergie à l'ensemble. Puis vient l'umami qui amène richesse et profondeur au saké.

Rafraîchissant, salinité, umami

????????? ??????????????
72cl - Alc. 18% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Muroka Nama Genshu
Alcool: Alc. 18% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Noguchi Naohiko
Région: Préf. de Ishikawa
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : une belle robe au reflets jaune pâle et un nez agréablement fruité, sur la banane et la poire, mais aussi sur les céréales et la poudre de riz. La mise en bouche est fluide et rafraîchissante dans un bel équilibre avec l'eau de source. Légèrement saline, l'acidité s'exprime ensuite et donne une superbe énergie à l'ensemble. Puis vient l'umami qui amène richesse et profondeur. Des notes lactiques et une amertume légère viennent ponctuer le tout dans une finale longue et complexe.

Conseils de dégustation : un superbe Junmai à découvrir frais ou chambré avec les viandes rouges grillées ou les poissons du large, sashimi de thon rouge, espadon, dorade coryphène en ceviche.

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.