

Noguchi Naohiko Kanagaso Muroka Genshu



Un saké vibrant et complexe, alliant une fraîcheur fruitée éclatante à une profondeur umami développée grâce à un vieillissement soigneusement maîtrisé. Il est idéal pour accompagner des mets de caractère, de la mer comme de la terre.

Vibrant, complexe, gastronomique

??? ????? ??????????????
72cl - Alc. 20% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Muroka Genshu
Alcool: Alc. 20% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Noguchi Naohiko
Région: Préf. de Ishikawa
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: Secret
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Kanagaso dévoile une robe jaune pâle élégante, annonçant d'emblée la richesse de son profil. Au nez, il séduit par une belle expressivité, mêlant des arômes de poudre de riz à une palette fruitée raffinée : pêche blanche, melon et poire. S'y ajoutent des touches plus profondes et complexes de champignon koji, de châtaigne et de foin, témoins d'un vieillissement patient et maîtrisé. En bouche, l'attaque est souple mais vive, portée par une acidité tranchante et une forte teneur en alcool (20°), caractéristiques de son statut de genshu. Alliant vivacité, profondeur remarquable et offrant une dégustation vibrante, marquée par des oscillations harmonieuses entre fraîcheur et maturité. La finale, longue et envoûtante, est relevée d'une amertume subtile qui prolonge l'expression fruitée avec intensité.

Conseils de dégustation : C'est un saké de caractère, à déguster avec attention, de préférence frais pour en exalter la fraîcheur et les arômes fruités, mais pouvant également être apprécié à température ambiante pour mettre en valeur ses notes évoluées et sa complexité. Grâce à sa structure puissante et à sa richesse aromatique, il se prête parfaitement à des accords audacieux : il sublimera les mets aux saveurs marquées comme les poissons bleus (maquereau, sardine) ou les produits iodés d'exception comme le caviar. Du côté terre, il accompagne à merveille les viandes rôties ou maturées, ainsi que les fromages à pâte pressée ou persillée.

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.