

Atagonomatsu Sasara Junmai Ginjo



Avec une teneur en sucre inférieure de moitié à celle du saké ordinaire, il ne cherche pas à s'imposer par son arôme ou sa saveur, mais à accompagner les mets tout en douceur. Il met en valeur leur salinité des plats dans des sensations fluides et soyeuses.

Elégant, harmonieux, rafraîchissant

????? ???? ??? ???????????
72cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Sokujo Junmai Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Niizawa Jozoten
Région: Préf. de Miyagi
Type de riz: Kuranohana
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : au nez, il s'ouvre avec une douceur délicate, révélant des arômes fruités évoquant la banane mûre et le melon blanc, qui confèrent à l'ensemble une expression douce et apaisante. Ces arômes subtils traduisent un style discret, tout en finesse, fidèle à la signature de la brasserie Niizawa Jozoten. En bouche, l'attaque est souple et veloutée. La douceur naturelle du riz s'exprime pleinement, accompagnée d'un umami élégant qui tapisse le palais sans lourdeur. Une acidité légère vient équilibrer l'ensemble, apportant fraîcheur et longueur. Une belle persistance et des sensations rafraîchissantes. Une belle netteté. La texture est fluide et soyeuse. Ce saké ne cherche pas à dominer mais à s'harmoniser subtilement avec les mets, rehaussant les saveurs sans jamais les masquer. La finale est propre, sans lourdeur, laissant une impression de clarté et de légèreté qui invite à la gorgée suivante.

Conseils de dégustation : se marie à la perfection avec des fruits de mers et des huîtres. Il est recommandé de déguster ce saké frais. Toutefois, il peut également être apprécié à température ambiante, voire légèrement tiède, autour de la température corporelle (35°C-40°C).

A propos de la brasserie : La brasserie Niizawa Jozoten incarne l'excellence artisanale et technologique. Fondée en 1873 à Osaki, dans la préfecture de Miyagi, elle perpétue une tradition de plus de 140 ans. Après la destruction de son entrepôt historique lors du séisme de 2011, elle a su rebondir en relocalisant sa production à Kawasaki, un site bénéficiant d'une source d'eau pure, tout en maintenant son siège à Osaki. La production a repris dès l'année suivante. Connue pour avoir amélioré la qualité de sa marque "Atago no Matsu" et lancé en 2002 le saké "Hakurakusei", devenu rapidement une référence internationale, elle poursuit une quête constante d'excellence. Pionnière dans l'adoption de techniques de polissage ultraprécises, elle utilise une fraiseuse à riz à rouleaux diamantés capable d'atteindre un taux de polissage exceptionnel de 0,85 %, ainsi qu'une fraiseuse plate ciblant les éléments indésirables du grain tout en préservant l'umami. Cette quête de perfection ne s'arrête pas à la technique : la brasserie cultive des habitudes d'amélioration continue, avec des entraînements quotidiens à la dégustation, des collaborations avec des restaurants pour des tests à l'aveugle, et une évaluation rigoureuse de

ses propres produits. La majorité de son saké est pasteurisé une seule fois pour préserver sa fraîcheur et tous les produits, du plus haut de gamme au plus accessible, sont conservés à -5 °C afin de maintenir leur qualité optimale jusqu'à leur consommation.