

Hakurakusei Tokubetsu Junmai



Une harmonie aromatique pleine de fraîcheur délicate et élégante. Un style à la fois équilibré et maîtrisé, des arômes fruités dans un équilibre parfait. Un saké pour sublimer les plats.

Le saké de pairing par excellence !

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

72cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Tokubetsu Junmai

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Niizawa Jozoten

Région: Préf. de Miyagi

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche et sec

Notes de dégustation détaillées : Hakurakusei séduit d'emblée par un nez raffiné où s'expriment des fruits frais tels que le melon juteux et la banane mûre, accompagnés de nuances subtiles de pêche soulignées par une pointe d'abricot ou un zeste d'agrumes. Cette harmonie aromatique apporte une fraîcheur délicate et élégante, révélant un style à la fois équilibré et maîtrisé. En bouche, la douceur s'installe avec finesse, équilibrée par une acidité vive et rafraîchissante qui rappelle discrètement les agrumes. Ce contraste vivifiant dynamise le palais sans jamais étouffer la douceur naturelle. La sensation est fluide et soyeuse, avec une persistance nette qui enveloppe doucement. La finale est lumineuse et fraîche, elle laisse une impression claire et raffinée invitant à poursuivre la dégustation.

Conseils de dégustation : Un saké qui peut être aussi bien utilisé pour la cuisine que dégusté seul. A déguster frais ou chauffé et à apprécier accompagné de viande ou de fromage.

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.