

X3 Anzuiro rosé



Un saké Junmai élaboré avec une quantité de Koji triplée par rapport aux sakés habituels. Il se distingue par sa jolie couleur rosée, obtenue grâce à un mélange unique de riz blanc et d'une souche ancienne de riz rouge.

Un saké Junmai rosé unique

X3 ?? ?? ????? ???????????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kinmon Akita Shuzo
Région: Préf. de Akita
Type de riz: Menkoina
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké qui se distingue par sa jolie teinte rosée, douce et lumineuse. Au nez, on retrouve des arômes de noix légèrement toastées mêlés à des notes de compote de pommes, avec une pointe saline discrète qui apporte de la fraîcheur. En bouche, l'attaque est souple et sucrée, vite équilibrée par une acidité fruitée et une légère amertume qui lui donnent de la profondeur. La richesse de l'umami enveloppe le palais avec une belle rondeur, et la finale, longue et harmonieuse, prolonge le plaisir sur des accents frais et complexes.

Accords recommandés : Ce saké gagne à être dégusté frais, ce qui permet de mettre en valeur toute la finesse de ses arômes. Il s'accorde particulièrement bien avec des plats de poisson maigre comme la bonite ou le thon, et surprend agréablement en accompagnement de côtelettes d'agneau ou d'un porc rôti à la sauce balsamique. Côté sucré, un simple quatre-quarts fera ressortir sa douceur et son équilibre.

A propos de la brasserie : La brasserie de Akita Kinmon se situe à Daisen, au centre de la préfecture d'Akita. Bordée par les montagnes Ou et Dewa, c'est une région importante dans la culture céréalière grâce aux eaux apportées par les rivières Omono et Yokote. Elle fut créée en 1939 et diffusa ses sakés très localement jusqu'en 1989, data à laquelle elle Takashi Sasaki prend les rênes de la brasserie pour développer une approche complètement nouvelle. Il procède à cette époque à des assemblages de sakés koshu et de sakés junmai fraîchement produits. C'est sous la direction du Toji Sugawara qu'ils parviennent à l'aboutissement, avec des sakés qui transcendent les stéréotypes, l'umami pour pilier.