Shichiken Soranoirodori



Un saké pétillant d'exception, élaboré selon la méthode Kijoshu : lors de la fermentation secondaire, l'eau est remplacée par un saké Junmai de la même brasserie. Surprenant et rafraîchissant, un saké à apprécier en apéritif mais aussi durant le repas.

Léger, fruité, raffiné

???????????? ?????????
72cl – alc. 12% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Happo
Alcool: 12%
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Detailed tasting notes: Shichiken Soranoirodori reveals a beautiful aromatic richness from the first sip. There are clear flavors of apple, pear and pineapple, carried by deep umami and lively acidity that strike a fine balance. The midpalate gains in complexity, with notes of ripe pear, cinnamon, toast, hay, fig and fresh almond. Floral touches and a hint of melon add lightness. The fine bubbles, the result of secondary fermentation in the bottle, create an elegant, slightly clinging texture. The short but ultra-refreshing finish makes you want to come back for more.

Serving suggestions: A perfect accompaniment to roasted tempura skewers, its freshness contrasting perfectly with the crispness of the dish. It also pairs well with pork dishes, which it balances with its acidity. And for the more curious, try it with blue cheese. The depth and umami of the sake go surprisingly well with the strength of the cheese. Serve well chilled, to enhance its delicate bubbles and thirst-quenching qualities.

A propos de la brasserie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.
La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.