

Raifuku Choseimai



Un saké produit à partir de riz « super poli » puisque le taux restant est de seulement 8% ! 120 heures de polissage sont nécessaires pour obtenir un tel niveau à partir d'une souche produite localement, dans la préfecture de Ibaraki, le Hitachi Nishiki.

Un saké produit à partir de riz poli à hauteur de 8% !

?? ????? ??8% ?????????

72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Raifuku Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Hitachi Nishiki

Polissage du riz: 8% !

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : La brasserie Raifuku Shuzo utilise tout ce qui fait sa réputation pour ce saké. Des levures isolées à partir de fleurs, les hana kobo (ici issues de fleurs de abelia), l'eau du Mont Tsukuba, et surtout son expertise technique. Le taux de polissage de 8% est incroyable, il faut une tonne pour produire 20kg au final. Il donne un saké à la fois riche, expressif, fruité et floral, mais aussi un saké remarquable de délicatesse et de pureté. Dans sa boîte, il sera accompagné d'une petite pochette contenant ce fameux riz poli à 8% !

Accords recommandés : Pour sublimer ce saké d'exception, nous vous recommandons des accords mets raffinés et délicats. Sa richesse et son expressivité fruitée et florale se marient parfaitement avec des sashimis de poisson blanc, des fruits de mer grillés ou encore des plats à base de légumes frais et croquants. La délicatesse et la pureté de ce saké en font également un compagnon idéal pour des fromages doux et crémeux, ou des desserts légers aux fruits.

A propos de la brasserie : Installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. La spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.