

Koi



Koi reste très mystérieux, aucune information n'est révélée quant à ses caractéristiques techniques. Seule certitude, c'est un Junmai Daiginjo et il faut jouer la confiance pour une découverte les yeux fermés. Un Daiginjo fruité, net et droit, dans la plus pure tradition des tanrei karakuchi de la région de Niigata.

L'œuvre d'art de Imayo Tsukasa

?? KOI ??????????

72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Imayo Tsukasa Shuzo

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Secret

Polissage du riz: Secret

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Une approche originale de la part de la brasserie Imayo Tsukasa qui joue sur son excellente réputation à travers ce saké à la fois voluptueux et droit. A l'heure où les sakés s'appréhendent à travers les informations techniques fournies par les brasseurs, Koi reste très mystérieux, aucune information n'est révélée quant à ses caractéristiques techniques, les levures utilisées, ou le taux de polissage du riz. Seule certitude, c'est un Junmai Daiginjo et il faut jouer la confiance pour une découverte les yeux fermés de cette cuvée. Un Daiginjo fruité, net et droit, dans la plus pure tradition des tanrei karakuchi de la région de Niigata.

Accords recommandés : A déguster frais, en apéritif ou au moment du repas sur une cuisine simple et raffinée.

A propos de la brasserie : Etabli en 1767 Imayo Tsukasa a véritablement commencé son histoire comme auberge et boutique de saké. Ce n'est qu'au milieu de l'ère Meiji qu'elle devient une brasserie et dédie tous ses efforts à la production. La fabrique est installée à Nuttari, le cœur historique des produits fermentés japonais comme le miso, la sauce de soja, et bien entendu le saké. Imayo Tsukasa est aujourd'hui un représentant emblématique et prestigieux des maisons de sakés de Niigata, ses produits sont dans le plus pur style "tanrei Karakuchi", des sakés vifs, secs et désaltérants.