

Sogen Junmai Sword of Samurai



Un junmaï ultra soigné, riche et bien structuré, dans le pur style Noto Toji. Un nez sur des arômes de banane, de poire, des notes de céréales et lactiques. En bouche, on retrouve le fruit accompagné d'une bonne acidité et d'un umami riche. La structure est limpide, beaucoup de vivacité. La finale amène beaucoup de fraîcheur.

Riche, puissant, structuré

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

72cl -alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sogen Shuzo

Région: Préf. de Ishikawa

Type de riz: Ishikawamon

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké junmaï ultra-soigné, riche et bien structuré, dans le pur style Noto Toji. Un nez remarquablement expressif, marqué par des arômes fruités de banane, de poire, sur des notes bien présentes de céréales et des notes lactiques. En bouche, on retrouve nettement les sensations fruitées pressenties au nez accompagnées d'une bonne acidité et d'un umami riche. La structure est limpide avec beaucoup de vivacité. On évolue ensuite sur des notes de fruits mûrs, figue, abricot sec. La finale est longue, ponctuée par une jolie amertume qui amène beaucoup de fraîcheur.

Accords recommandés : A servir aussi bien au moment de l'apéritif que sur toute la longueur du repas. Il est facile à associer aux plats au goût soutenu, les grillades, les sauces. A découvrir de frais à chauffé.

A propos de la brasserie : La brasserie de Sogen est installée à la pointe septentrionale de la péninsule du Noto, au nord de la Préfecture d'Ishikawa, sur la côte Ouest du Japon. Fondée en 1768, elle est la plus ancienne brasserie de la région. Sogen Shuzo serait le lieu d'origine de la guildes des Noto Toji, l'un des quatre courants de production majeurs du pays, réputé pour être à l'origine de sakés au style puissant et aux saveurs exubérantes. La production y est assurée par Yukio Sakaguchi, une sommité dans le monde des toji, reconnu dans tout le pays comme un véritable « maître du saké ». Sa personnalité, son expertise et les nombreuses reconnaissances qu'il a accumulées au fil des ans font de lui une fierté pour la région. Il continue de faire vivre le Noto Ryu avec la plus belle énergie, en direction des jeunes Tojis, mais aussi en y apportant au quotidien ses propres variations de style.