

Kameizumi CEL24 Junmaï Daïginjo Genshu

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï Daïginjo Genshu
 Alcool: Alc. 14% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Kameizumi Shuzo
 Région: Préf. de Kochi
 Type de riz: Hattanishiki
 Polissage du riz: 50%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



Description brève du produit :

Un saké au nez très expressif, incroyablement fruité. Vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, d'herbe fraîche et de raisin craquant. Des senteurs riches et denses de fruits tropicaux. Il est rond, se développe sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur, une belle acidité, de la vivacité.

Super fruité, tropical, un saké qui fait l'unanimité !

??Cel-24 ??????? ??????????
 72cl - alc. 14.5% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : La brasserie de Kameizumi Shuzo est installée depuis 1897 sur l'île de Shikoku, la plus petite des quatre îles principales de l'archipel japonais. Dans cette localité chaleureuse et pittoresque de Tosa, Préfecture de Kochi, entre montagnes et océan, produire du saké n'est pas une mince affaire car la région est chaude et humide, des conditions pas vraiment

optimales. Mettre en place une brasserie demande donc un travail considérable et une connaissance poussée des techniques de fermentation. Un défi que la petite équipe de Kameizumi Shuzo a relevé avec panache. Cinq personnes produisent des sakés premium sur de faibles volumes, allant des Junmaï secs aux Daïginjo pleins fruits et de fraîcheur. Un travail tout particulier a été mis en œuvre avec l'utilisation d'une souche de levure dénommée « CEL24 », créée par l'association locale des producteurs de saké. En restant sur l'utilisation de méthodes traditionnelles, la brasserie de Kameizumi Shuzo installe tranquillement sa réputation bien en dehors des limites de la préfecture. Un beau succès quand on sait que les sakés de la région étaient jusqu'alors consommés essentiellement sur place.

Notes de dégustation détaillées : Kameizumi est un Junmaï Daïginjo Genshu, un pur fruit de la fermentation du riz, sans ajout d'alcool en fin de processus et sans ajustement par ajout d'eau. L'utilisation d'une souche de levure spéciale, la CEL24, développée dans la région de Kochi, confère à Kameizumi des caractéristiques remarquables. Le nez est super expressif, incroyablement fruité. Il est vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, de jeunes herbes et de raisin craquant. Sous-jacentes, des senteurs riches et denses de fruits tropicaux et de banane. Il est rond, se développant sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur. une belle acidité et de la vivacité.

Conseils de dégustation : Un saké magnifique en toute occasion, pour l'apéritif, ou pendant le repas, sur les préparations sophistiquées et légères, ou, à contrario, sur les plats épicés, sur les herbes (coriandre, wasabi, basilic, gingembre). Sur les tartes aux fruits et les crèmes.