

Hakushika Kuromatsu Junmai

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai
 Alcool: Alc. 14.5% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Tatsuuma Honke
 Région: Préf. de Hyogo
 Type de riz: Mochiyodanjikomi
 Polissage du riz: 65%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Minéral, vif



Description brève du produit :

De l'onctuosité et de la fraîcheur à la mise en bouche, avec l'expression franche des arômes de riz. Davantage de puissance par la suite, avec des rappels sur le riz, le riz grillé, les céréales. De subtiles notes de noisette et de fève de cacao, amènent une pointe d'amertume.

Un saké passe-partout pour accompagner vos repas

?? ????? ??????????????
 72cl - alc. 14.7% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Tatsuuma Honke démarre en 1662 dans la région de Nada, proche de la ville de Kobe. Avec l'installation de nombreuses brasseries, la période faste pour cette région qui devient rapidement l'une des plus importantes zones de production de saké. Sous l'ère Edo (17-19ème siècle), la brasserie familiale connut son âge d'or, devenant très populaire grâce au succès de différentes de leurs cuvées.

Mais la croissance n'a pas toujours été linéaire pour Tatsuuma Honke et la brasserie a dû surmonter de grandes difficultés au cours de son histoire avec, par deux fois, la destruction de

l'outil de production, pendant la Seconde Guerre mondiale et après le séisme de Kobe en 1995. Faisant contre mauvaise fortune, bon cœur, ces événements défavorables furent l'occasion de se moderniser profondément. Mais passer subitement de méthodes traditionnelles à des techniques modernes n'est pas sans risque et c'est avec beaucoup d'ingéniosité que Tatsuuma Honke a su se réinventer en conservant entière leur essence de brasserie familiale ancrée dans la tradition et attachée à la qualité.

Notes de dégustation détaillées : Kuromatsu présente un nez boisé, évoquant le caramel, les agrumes et le kasu, la lie de saké. Des bases traditionnelles pour ce Junmai : de l'onctuosité et de la fraîcheur à la mise en bouche, avec l'expression franche des arômes de riz. Davantage de puissance et de richesse par la suite, avec des rappels sur le riz, le riz grillé, les céréales. De subtiles notes de noisette et de fève de cacao, amènent une pointe d'amertume. La finale est claire et relativement courte, très rafraîchissante. On retrouve des sensations lactiques de yaourt, sur une acidité peu marquée.

Conseils de dégustation : Un saké à déguster à l'apéritif avec de petits accompagnements salés, ou au cours du repas. Il est facile à associer et ira aussi bien avec sushis et sashimis, qu'avec les viandes, le poisson grillé ou les plats en sauce.