

Shichiken Junmaï Daïginjo



Frais, vif, sur les fleurs et les fruits à chair blanche, l'ananas, les agrumes, la pomme. Souple et riche en bouche, il rappelle le bonbon arlequin sur une belle fraîcheur. Il évolue sur des notes légèrement plus sèches. Gourmand et désaltérant, la finale est nette, sur davantage de maturité, de complexité.

Floral et fruité, gourmand

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

72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daïginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yamanashi Meijo

Région: Préf. de Yamanashi

Type de riz: Yumesansui

Polissage du riz: 47%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Un saké clair, présentant de très légers reflets argentés à dorés. Le nez est frais, vif, sur les fleurs et les fruits à chair blanche, l'ananas, les agrumes, la pomme. La bouche est souple et riche, on retrouve les fruits sur des notes acidulées rappellent le bonbon arlequin. Le tout s'exprime sur une belle sensation de fraîcheur. Il évolue par la suite sur des notes céréalières légèrement plus sèches. Un Daïginjo gourmand et désaltérant. La finale est nette, les notes fruitées s'orientent sur davantage de maturité et de complexité. Le palais reste très frais et agréablement parfumé.

Conseils de dégustation : Vif et fruité, Shichiken Junmaï Daiginjo nous fait entrer dans les sakés supérieurs de Yamanashi Meijo. A déguster frais, dans un verre à Porto, à l'apéritif ou au cours du dîner. L'accompagner de plats délicats, de poissons crus ou cuits, de viandes blanches, de fromages et de desserts crémeux.

A propos de la brasserie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.

La réputation de Yamanashi Meijo dépasse les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.

