# Shichiken Junmai




Vif et fruité, il évoque les agrumes, la banane verte, l’amande, mais aussi les céréales. En bouche, il est fluide, désaltérant, sur des notes de fruits, d’agrumes, puis des sensations lactiques et céréalières. Une bonne acidité et de la tension. La finale est nette, épicée ponctuée par une délicate amertume.

**Puissant et rafraîchissant**

?? ?? ?????????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Hitogokochi - Asahinoyume
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**Notes de dégustation détaillées :** Un saké clair, limpide, présentant de légers reflets or argent. Le nez est vif et fruité, évoquant les agrumes, la banane verte, l’amande, mais aussi les céréales. Un nez relativement puissant pour un saké Junmaï. En bouche, il est marqué de l'empreinte des sakés de la maison Yamanashi Meijo : la qualité de l'eau. Fluide, désaltérant, on retrouve les notes de fruits, d’agrumes, qui évoluent sur des sensations lactiques, puis céréalières. Une bonne acidité et de la tension. La finale est nette, épicée, citronnée, ponctuée par une délicate et plaisante amertume.

**Accords recommandés :** Depuis les plats simples aux mets les plus complexes, son caractère rafraîchissant se manifeste sans interférer avec les saveurs. A déguster à différentes températures, de frais à chauffé.

**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 reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa 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.