

Shichiken Sparkling Hoshinokagayaki

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Happo Pétillant
 Alcool: Alc. 11% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Yamanashi Meijo
 Région: Préf. de Yamanashi
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafrâchissant, floral



Description brève du produit :

Hoshinokagayaki est un saké pétillant surprenant de finesse et de vivacité. Il est complètement dégorgé et les bulles permettent aux arômes de Ginjo de se développer pleinement, sur de magnifiques notes florales, et dans une sensation à la fois caressante, vive, et précise. Un saké pour trinquer aux belles occasions.

Complètement dégorgé, limpide, fluide

72cl - alc. 11% vol.
 ?????????????? ????????????

Description du produit :

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.

Notes de dégustation détaillées : Hoshinokagayaki est un saké pétillant produit comme un Junmaï Ginjo. La première fermentation se fait en cuve, la filtration est incomplète et la matière restante est en partie conservée. La seconde fermentation suit et se passe en bouteille. Le dépôt est complètement dégorgé pour obtenir un liquide clair et limpide. Le pétillant est donc obtenu naturellement. A la dégustation, on est surpris par la finesse et la vivacité des bulles. Elles permettent aux arômes de Ginjo de se développer pleinement, sur de magnifiques notes florales, et dans une sensation à la fois caressante, vive, et précise. Un saké pour trinquer dans de belles occasions.

Conseils de dégustation : A déguster frais, à l'apéritif ou au dessert, mais aussi au cours du repas sur des accords choisis, poissons blancs, légumes cuisinés simplement et fruits.