Shichiken Sparkling Morinokanade



Ce saké pétillant est unique, maturé en fûts ayant contenu du whisky Hakushu. Les arômes fruités du ginjo deviennent ultra complexes avec et maturation apporte des notes discrètement boisées, des arômes de sirop d'érable et de vanille. La bulle est fine, la bouche est nette, lisse et douce, superbement parfumée.

Pétillant complètement dégorgé, maturé en fût de whisky Suntory Hakushu

???????????? ?????????
72cl - alc. 12% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Happo Pétillant
Alcool: Alc. 12% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : pour ce saké pétillant, Yamanashi Meijo profite de son environnement direct et des excellentes relations qu'elle entretient avec la distillerie de Suntory voisine avec laquelle elle partage la source d'eau de Hakushu. Ce saké incroyable et unique est maturé en fûts ayant contenu du whisky Hakushu. Les arômes fruités du ginjo deviennent ultra-complexes avec et maturation apporte des notes discrètement boisées, des arômes de sirop d'érable et de vanille. La bulle est fine, la bouche est nette, lisse et douce, superbement parfumée.

Accords recommandés : l'élite des pétillants, à déguster dans les plus belles occasions, frais, au moment de l'apéritif ou du dessert.

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.