

Zankyo Super 7



Voici un Junmai Daiginjo d'exception ! Zankyo Super 7 est élaboré à partir de riz Kura no Hana poli à 7% ! Il offre une pureté aromatique rare, une bouche délicate et une finale élégante. Le saké emblématique de la brasserie Niizawa Sake Brewery, alliant innovation et raffinement.

Un saké de prestige, destiné aux amateurs éclairés.

??Super7 ??????????
72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Niizawa Jozoten

Région: Préf. de Miyagi

Type de riz: Kura no Hana

Polissage du riz: 7%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Riche et fruité

Notes de dégustation détaillées : Zankyo Super 7 est un saké d'exception qui repousse les limites du savoir-faire japonais. Ce Junmai Daiginjo est élaboré à partir de riz Kura no Hana poli à seulement 7%, un record qui témoigne d'une quête absolue de pureté. Le nez est discret, presque éthéré, laissant place à une bouche d'une précision remarquable où la matière semble s'effacer pour ne conserver que l'essence du riz. La texture est souple, la finale longue et élégante. Un saké qui se distingue par son équilibre parfait, sa légèreté et sa transparence aromatique, volontairement épurée pour offrir une expérience sensorielle unique. Chaque millésime est présenté dans un coffret au design évolutif, soulignant le caractère artistique et exclusif de ce saké rare.

Accords recommandés : À déguster frais, dans un verre à vin, en accompagnement de mets fins et délicats.

A propos de la brasserie : La brasserie Niizawa Jozoten incarne l'excellence artisanale et technologique. Fondée en 1873 à Osaki, dans la préfecture de Miyagi, elle perpétue une tradition de plus de 140 ans. Après la destruction de son entrepôt historique lors du séisme de 2011, elle a su rebondir en relocalisant sa production à Kawasaki, un site bénéficiant d'une source d'eau pure, tout en maintenant son siège à Osaki. La production a repris dès l'année suivante. Connue pour avoir amélioré la qualité de sa marque "Atago no Matsu" et lancé en 2002 le saké "Hakurakusei", devenu rapidement une référence internationale, elle poursuit une quête constante d'excellence. Pionnière dans l'adoption de techniques de polissage ultraprécises, elle utilise une fraiseuse à riz à rouleaux diamantés capable d'atteindre un taux de polissage exceptionnel de 0,85%, ainsi qu'une fraiseuse plate ciblant les éléments indésirables du grain tout en préservant l'umami. Cette quête de perfection ne s'arrête pas à la technique : la brasserie cultive des habitudes d'amélioration continue, avec des entraînements quotidiens à la dégustation, des collaborations avec des restaurants pour des tests à l'aveugle, et une évaluation rigoureuse de ses propres produits. La majorité de son saké est pasteurisé une seule fois pour préserver sa fraîcheur et tous les produits, du plus haut de gamme au plus accessible, sont conservés à -5 °C afin de maintenir leur qualité optimale jusqu'à leur consommation.

