

Tatenokawa Seiryu



Un Junmai Daiginjo emblématique de Tatenokawa, tout en finesse et en transparence. Léger, fruité et délicatement doux, il séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Idéal pour découvrir le saké ou accompagner une cuisine subtile.

Pureté cristalline, douceur et équilibre

????? ?????? ???????????
72cl - alc. 14% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tatenokawa Shuzo
Région: Préf. de Yamagata
Type de riz: Dewasansan
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Tatenokawa Seiryu incarne la vision de pureté de la brasserie Tatenokawa. Élaboré à partir de riz Dewasansan poli à 50%, ce Junmai Daiginjo dévoile une robe limpide et brillante. Le nez est délicat, marqué par des arômes floraux et fruités évoquant la poire, la pomme verte et une touche de melon. En bouche, l'attaque est douce, avec une légère sucrosité parfaitement équilibrée par une acidité vive. La texture est fluide, presque cristalline, et la finale nette laisse une impression de fraîcheur et de légèreté. Ce saké séduit par son élégance discrète, sans exubérance, mais avec une grande précision aromatique. Il évoque un ruisseau de montagne : clair, pur, rafraîchissant.

Conseils de dégustation : À servir frais (entre 8 et 12°C), idéalement dans un verre à vin blanc pour en apprécier toute la subtilité aromatique. Il accompagne à merveille les plats délicats : sashimi, carpaccio de poisson blanc, légumes vapeur, ou encore des tempuras légères. Il peut également être servi en apéritif pour éveiller le palais.

A propos de la brasserie : Fondée en 1832 dans la région de Shōnai, la brasserie Tatenokawa (littéralement "rivière du château") est née de la recommandation d'un seigneur féodal impressionné par la pureté de l'eau locale. Officiellement établie en 1854, elle s'est imposée comme l'une des figures emblématiques du saké de Yamagata. Située à Sakata, entre mer et montagnes, elle bénéficie d'un climat hivernal idéal pour le brassage, sans gel, et d'une eau de source d'une qualité exceptionnelle provenant du mont Chōkai. Tatenokawa se distingue par son engagement exclusif dans la production de Junmai Daiginjo, le grade le plus raffiné du saké. Elle utilise uniquement du riz cultivé localement, comme le Dewasansan, le Miyama Nishiki ou le Kamen-o, souvent issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. La brasserie est également reconnue pour ses techniques de polissage extrême du riz, atteignant parfois un taux de 1%, et pour son équipe jeune et innovante, tournée vers l'excellence et l'exportation.