Fujinishiki Shiboritate Genshu



Un saké fraîchement pressé, non dilué, au caractère puissant et rustique. Fujinishiki Shiboritate Genshu offre une expérience authentique, avec des arômes francs et une belle intensité. Idéal pour les amateurs de sakés traditionnels.

Saké brut, franc et traditionnel

??? ??????? ??????????
72cl - Alc. 19.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Honjozo
Alcool: Alc. 19.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Fuji Nishiki Shuzo
Région: Préf. de Shizuoka
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Fujinishiki Shiboritate Genshu est un saké de type "genshu", c'est-à-dire non réduit après fermetntation, ce qui lui confère une richesse et une intensité remarquables. Issu d'un polissage à 70 %, il conserve toute la puissance du riz et l'authenticité d'un saké rustique. Sa robe est limpide, légèrement dorée. Le nez est expressif, avec des notes de céréales chaudes, de fruits mûrs (pomme, prune jaune) et une touche d'alcool bien intégrée. En bouche, l'attaque est franche, ample, avec une texture dense et une finale longue, marquée par une légère chaleur. Ce saké évoque les productions artisanales d'antan, avec une personnalité affirmée et une belle structure.

Conseils de dégustation : À servir légèrement frais (10–15°C) ou à température ambiante pour en apprécier toute la richesse. Il accompagne parfaitement des plats robustes : poissons grillés, viandes marinées, barbecue, fromages affinés. Il peut aussi être dégusté seul, comme un digestif. Avec un taux d'alcool élevé (environ 19%), il s'adresse aux amateurs de sakés puissants et authentiques.

A propos de la brasserie : Fuji-Nishiki Shuzo est installée dans la ville de Fujinomiya, à Shizuoka, au pied du majestueux Mont Fuji. Elle fut fondée en 1688 et c'est aujourd'hui la 18ème génération qui brasse du saké selon des méthodes et un savoir-faire acquis tout au long de ses plus 300 ans d'existence. Les sakés de Fuji Nishiki sont 100% de Shizuoka et même plus puisque la brasserie cultive son propre riz, le Homarefuji, sur ses propriétés. Le Homarefuji est voisin du Yamadanishiki, le grain est gros et le polissage peut être important. La levure est également native de Shizuoka. Elle permet d'avoir un nez très frais. Enfin, l'eau de source provient du Mont Fuji, elle est filtrée naturellement par le substrat rocheux et puisée à 30m de profondeur.