

Raifuku Shunyo Junmai



Un Junmai délicat et expressif, élaboré à partir du riz Shunyo, variété rare à faible teneur en gluténine. Des arômes surprenant de raisin muscat et de litchi ! Une bouche vive et florale pour un saké super original, élégant et accessible.

Des arômes de raisin muscat éclatants de fraîcheur

???? ?? ?????????

72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Raifuku Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Shunyo

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Raifuku Shunyo Junmai est un saké singulier. Il est élaboré à partir du riz Shunyo, une variété à faible teneur en gluténine, qui confère au saké une texture plus légère, une expression aromatique très nette. Ce Junmai se distingue par un nez intensément fruité, évoquant le muscat, le litchi et les fleurs blanches, avec une touche de Sauvignon Blanc. En bouche, l'attaque est vive, fraîche, avec une belle acidité qui équilibre une douceur discrète. La texture est fluide, presque cristalline, et la finale est nette, légèrement florale, avec une persistance élégante. Ce saké incarne une nouvelle génération de Junmai, à la fois accessible et raffiné, parfait pour les amateurs de vins blancs aromatiques.

Conseils de dégustation : À servir frais (entre 8 et 12°C), dans un verre à vin blanc pour en apprécier toute la finesse. Il accompagne à merveille les cuisines modernes et légères : carpaccio de poisson, ceviche, cuisine végétarienne, ou encore des plats de la cuisine française comme une meunière de poisson ou une volaille aux agrumes. Il peut également être dégusté seul, à l'apéritif. Grâce à son profil aromatique et sa légèreté (16 %), il séduira aussi bien les amateurs de saké que les néophytes curieux.

A propos de la brasserie : Installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. La spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.