Kikuhime Nigori



Un saké doux et trouble, aux arômes de châtaigne et de crème de riz, idéal pour les amateurs de sensations moelleuses. Tout en présentant une texture onctueuse, Kikuhime Nigori est léger et sa finale est nette.

Trouble, à la fois crémeux et léger

?? ??? ???????
72cl - Alc. 14% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Nigori
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kikuhime
Région: Préf. de Ishikawa
Type de riz: Yamadanishiki - Gohyakumangoku - Riz gluant
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche et fruité

Notes de dégustation détaillées : un saké traditionnel de type nigori, c'est-à-dire filtré grossièrement, laissant en suspension des particules de riz qui lui donnent son aspect laiteux et sa texture veloutée. Ce saké se distingue par une attaque douce, marquée par des notes de châtaigne, de crème de riz et de mochi. En bouche, il révèle une richesse naturelle, avec une densité agréable et sans lourdeur. Il est étonnamment vif, avec une pointe de salinité qui équilibre la douceur. Le nez évoque les fruits blancs, la crème pâtissière, une touche de noisette. Il est élaboré à partir de riz Yamadanishiki, poli à 70%, et brassé selon la méthode Yamahai, conférant une profondeur aromatique et une belle acidité.

Conseils de dégustation : À servir bien frais, entre 8 et 10°C. Il accompagne à merveille les plats crémeux comme le fromage frais, les desserts à base de fruits blancs ou les mets japonais tels que le tofu au sésame ou les tempuras de légumes. Il peut aussi être dégusté seul, comme une douceur en fin de repas. Remuez délicatement la bouteille avant de servir pour homogénéiser le dépôt.

A propos de la brasserie : Fondée aux alentours de 1570, la brasserie Kikuhime est l'une des plus anciennes d'Ishikawa. Située à Hakusan, elle incarne une tradition artisanale exigeante. Kikuhime se distingue par sa volonté de maîtriser chaque étape de la production, notamment le polissage du riz effectué en interne, ce qui est rare dans le monde du saké. La brasserie privilégie des sakés profonds et structurés, souvent vieillis, avec des arômes de noix, céréales et caramel. Elle utilise très peu la filtration sur charbon actif, conservant ainsi la teinte naturelle et surtout les saveurs authentiques du saké. Cette approche reflète une philosophie tournée vers la durabilité et le respect du produit. Kikuhime est également liée au maître brasseur Naohiko Noguchi, figure emblématique du saké, qui y a travaillé avant de fonder son propre institut. La brasserie reste fidèle à une vision artisanale et intemporelle du saké japonais.