Shichiken Honjozo



Un nez plaisant, évoquant les fruits mûrs, banane, poire. L'attaque en bouche est souple, désaltérante. Elle évolue sur davantage de puissance et l'expression de notes épicées, anis et poivre blanc. De l'amertume, de la tension, fin et puissant. La finale est chaleureuse, rythmée par d'agréables notes d'épices.

Belle entrée de gamme pour la série des Shichiken

????? ?????????
72cl - acl. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Honjozo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Asahinoyume
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Un saké présentant de légers reflets ambrés. Le nez, discret, est agréable et plutôt présent pour un saké de cette catégorie. Il évoque les fruits mûrs, la banane, la poire. En bouche, l'attaque est souple et désaltérante, elle révèle immédiatement la qualité de l'eau de source, marque de fabrique de la maison Shichiken. Elle évolue ensuite sur davantage de puissance avec l'expression de notes épicées, d'anis et de poivre blanc. De l'amertume et de la tension pour ce Honjozo bien structuré, fin et puissant. La finale est chaleureuse et rythmée par d'agréables notes d'épices.

Accords recommandés : Ce honjozo est le saké facile à marier par excellence. A découvrir à différentes températures, de frais à chauffé, tout au long du repas, et avec une large gamme de préparations culinaires, des plus simples et quotidiennes, aux plus sophistiquées.

A propos de la brasserie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.
La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails,

pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l’eau de source.