

Amabuki Yamahai Junmai



Un saké au nez floral et fruité, sur la banane, le sucre brun. A cela se mêlent des notes plus céréalières et lactiques de pain, de malt, de yogourt. En bouche, c'est beaucoup d'élégance et une belle présence. Elle est ample, expressive, typique d'un saké Yamahai.

Sec, tendu, riche

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

72cl - Alc. 15.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Yamahai

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Amabuki Shuzo

Région: Préf. de Saga

Type de riz: Omachi

Polissage du riz: 66%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké au nez délicatement fruité, sur la banane, les agrumes. A cela, se mêlent des notes plus céréalières et lactiques de pain, de malt, de yogourt. Puissant, sec, une belle présence en bouche. Elle est ample, expressive, typique d'un saké Yamahai, mais avec la magnifique empreinte des sakés de Amabuki et surtout l'originalité apportée par l'utilisation de levures extraites de fleurs d'oeillet d'Inde. La finale est claire, marquée par l'amertume et une belle acidité. Un saké minéral, bien tendu et riche.

Accords recommandés : A déguster à différentes températures, mais c'est chauffé qu'il révèle tous ses arômes. En accord, sur un canard confit, les poissons fumés, les fromages affinés.

A propos de la brasserie : Amabuki est installée au nord ouest de Kyushu, dans la Préfecture de Saga, au pied de la montagne Amabukiyama, d'où son nom. Riche de plus de 300 ans d'histoire car fondée pendant la période Genroku (1688 - 1704), elle est spécialisée dans l'extraction et l'utilisation de levures provenant des différentes fleurs de leur environnement direct. Utilisées dans la production de leurs sakés, elles confèrent des arômes exubérants, un style incomparable qui fait toute l'originalité de la brasserie. Le riz utilisé est quant à lui cultivé dans la plaine de Saga selon la méthode dite du "aigamo" consistant à élever des canards dans les rizières afin qu'ils se nourrissent des mauvaises herbes et insectes. Ainsi les rizières sont exemptes de quelconque traitement. L'eau utilisée est douce, elle provient de la montagne Sefuri. Nous avons la chance de pouvoir vous présenter une sélection de trois sakés produits à partir de trois levures différentes.