Amabuki Kimoto Junmai Daiginjo



Produit selon la méthode Kimoto à partir de riz Omachi et d’une levure extraite de fleur de rhododendron, le nez est fruité, sur la poire et l’ananas. On retrouve bien les fruits en bouche. Ils s'expriment sur des tonalités légèrement lactiques et épicées de muscade et de menthe.

Chic, savoureux, étincelant

???????????? ?????????
72cl - Alc. 16.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Kimoto Daïginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Amabuki Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 40%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Produit selon la méthode Kimoto à partir de riz Omachi et d’une levure extraite de fleur de rhododendron, le nez est fruité, original, sur la poire et l’ananas. Des notes fruitées que l’on retrouve bien entendu en bouche. Elles s'expriment sur des tonalités légèrement lactiques et épicées de muscade et de menthe, le tout soutenu par une bonne acidité et une douceur assez discrète, typique du riz omachi. Un saké haut de gamme, chic et emblématique du style riche de la Préfecture de Saga.

Accords recommandés : Accompagne merveilleusement les viandes et poissons cuisinés. Chose rare pour un saké de cette catégorie, il est intéressant de le faire chauffer !

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 "aïgamo" 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.