

Sogen Kenzan

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Futsuushu
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Sogen Shuzo
 Région: Préf. de Ishikawa
 Type de riz: Gohyakumangoku
 Polissage du riz: 65%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Minéral, vif



Description brève du produit :

Ultra populaire dans la Préfecture d'Ishikawa. Kenzan, le saké de soif par excellence. Un nez expressif, sur des notes lactiques et fruitées, l'orange, la pomme. De belles notes rondes et fruitées en bouche. Net et onctueux, il évolue sur des sensations chaleureuses et épicées. On retrouve en finale une plaisante amertume.

Vraiment parfait pour le style Izakaya !

???? ??????????
 72cl - alc. 15% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : La brasserie de Sogen est installée à la pointe septentrionale de la péninsule du Noto, au nord de la Préfecture d'Ishikawa, sur la côte Ouest du Japon. Fondée en 1768, elle est la plus ancienne brasserie de la région. Sogen Shuzo serait le lieu d'origine de la guilde des Noto Toji, l'un des quatre courants de production majeurs du pays, réputé pour être à l'origine de sakés au style puissant et aux saveurs exubérantes.

La production y est assurée par Yukio Sakaguchi, une sommité dans le monde des toji, reconnu dans tout le pays comme un véritable « maître du saké ». Sa personnalité, son expertise et les

nombreuses reconnaissances qu'il a accumulées au fil des ans font de lui une fierté pour la région. Il continue de faire vivre le Noto Ryu avec la plus belle énergie, en direction des jeunes Tojis, mais aussi en y apportant au quotidien ses propres variations de style.

Notes de dégustation détaillées : Kenzan présente un nez expressif, sur des notes lactiques et fruitées typiques de sa catégorie, sur l'orange, la pomme. On retrouve ces belles notes rondes et fruitées en bouche avec un saké net et onctueux qui évolue par la suite sur des sensations plus chaleureuses et épicées. On retrouve en finale la composante lactique, soulignée par une amertume marquée et plaisante. Ultra populaire dans la préfecture d'Ishikawa, Kenzan est le saké de soif par excellence.

Conseils de dégustation : Il accompagne sans lasser les préparations de types izakya, poissons fumés, séchés, les otsumamis et sake no sakana. A servir également sur une cuisine familiale et généreuse, les plats en sauce ou épicés. A servir à différentes températures, de frais à chauffé.