

Nomirinko



Remarquable par la qualité des ingrédients qui le composent, ce mirin est une merveille. Il revient aux origines du mirin, à savoir une boisson à déguster telle quelle et non pas un simple condiment. Non filtré, non pasteurisé, vieilli 4 années à température ambiante, un véritable délice !

Un mirin à déguster, exceptionnel !

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

72cl -alc. 14% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Mirin

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Komatsu Shuzo

Région: Préf. de Saga

Type de riz: Mochi rice

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Un retour aux origines du mirin, à savoir une boisson à déguster telle quelle et non pas un simple condiment. Non filtré, non pasteurisé, vieilli 4 années à température ambiante, un véritable délice ! Remarquable de complexité. Des notes oxydatives sont belles et bien présentes d'emblée. Boisé, fruité, sur le pruneau et les fruits rouges bien mûrs, la pomme confite, l'orange, le caramel, l'amande. La bouche est très onctueuse, la douceur est bien entendue naturelle, aucun sucre n'est ajouté. Elle provient du riz gluant utilisé et du koji. On retrouve les fruits avec une prédominance des notes de caramel. Il s'ouvre ensuite sur des notes céréalières et épicées. On garde les épices, sur une belle longueur.

Accords recommandés : A déguster tel quel, frais, ou avec des glaçons, en apéritif ou au moment du dessert. Pendant le repas, de magnifiques accords sont possibles avec le foie gras, les fromages à pâte persillée ou les gibiers.

A propos de la brasserie : Fondée à la fin de la période Edo, Komatsu Shuzo est située dans la partie nord de la Préfecture de Saga, sur l'île de Kyushu. Au cœur d'un environnement naturel généreux et préservé, cette micro-brasserie travaille toujours aujourd'hui selon des méthodes entièrement artisanales et les volumes qui en sortent sont très limités. Si la qualité de leurs sakés est indéniable et mérite vraiment le détour, c'est un autre de leurs produits qui a également retenu notre attention, leur mirin à boire, qu'elle produit depuis 2012.