

Izumo Jidenshu

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Futsuushu
 Alcool: Alc. 13.5% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Yoneda Shuzo
 Région: Préf. de Shimane
 Type de riz: Mochi rice
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Prévu à l'origine pour la cuisine et utilisé dans les préparations de la région d'Izumo il est tout aussi intéressant à déguster tel quel. Un umami riche, une belle douceur et une texture unique donnent du volume et de l'onctuosité à la cuisson des poissons au bouillon. Il est également utilisé comme assaisonnement.

Unique, en cuisine comme en dégustation

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

72cl -alc. 13% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Yoneda Shuzo, du nom de son propriétaire actuel, fût fondée en 1896 (Meiji 29) sous le nom de Japan Sake Brewery. Elle se situe à Matsue, une ville entourée d'eau. La mer, les rivières, les lacs, la nature est abondante. L'air et l'eau y sont purs et permettent de cultiver des riz d'excellent qualité. La brasserie produit avec fierté le saké Izumo Jidenshu, un produit qui a longtemps été utilisé comme condiment pour les préparations typiques de la région d'Izumo. Un élément indissociable de la culture culinaire d'Izumo. Jidenshu est produit à partir de riz gluant, le koji est deux fois plus abondant que pour un saké classique, et

l'eau correspond à environ la moitié du saké. La production dure environ 3 mois, avant une période de repos indispensable. Le finish est la portion secrète de l'élaboration : de la cendre de bois est ajoutée avant le pressage.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké est conçu à l'origine pour la cuisine de la région d'Izumo. Avec un umami riche, une belle douceur et une texture unique, il donne une nouvelle dimension à la cuisson des poissons, à la préparation des bouillons, et peut être utilisé comme assaisonnement. Mais c'est aussi une belle surprise dégusté tel quel ! On retrouve de superbes arômes tertiaires de noix, de caramel, noisette et chocolat. Il rappelle le shokoshu chinois. Beurré, généreux, le nez est déroutant et on a presque l'impression d'un amaro italien. La bouche est souple, marquée par d'onctueuses notes de café et de caramel. Finalement très agréable, une belle douceur, des arômes généreux, et une texture veloutée.