

Born Muroka



2Un saké pour parfaire vos connaissances sur le vocabulaire technique ! Born Muroka est un saké : Junmai, Daiginjo, yamahaï, nakadori, muroka, nama, genshu...ouf ! (pour les détails, rendez-vous sur la page « les différents types de sakés »).

Une belle réussite de la part de Katokichibee Shoten

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

72cl - alc. 14.5%vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 14.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Katokichibee Shoten

Région: Préf. de Fukui

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Katokichibee Shoten est installée depuis 1860 au cœur de la préfecture de Fukui. C'est aujourd'hui la 11ème génération qui prend en charge la production de saké en utilisant des méthodes traditionnelles. Katokichibee Shoten élabore ses propres levures cultivées et utilise une eau de source d'excellente qualité provenant du mont Hakusan. Le tout combiné aux riz Yamadanishiki et Gohyakumangoku présentant le semaibuai moyen de 38%, soit le plus élevé au Japon. Les sakés sont maturés à une température de -4°C et mise en commercialisation une fois la maturité de l'umami atteinte.

Notes de dégustation détaillées : Une façon très particulière de préparer ce saké, vraiment naturelle, en appliquant toutes les techniques indispensables à la production d'un excellent produit. Le nez est remarquable, très parfumé, typique des Ginjos. En bouche ce sont des sensations de souplesse et de profondeur, mais en même temps des notes jeunes et actives. Sans être trop marqué par le côté très puissant typique des Yamahaï, il est au contraire sophistiqué, juteux et riche, pris du côté nama-genshu (non pasteurisé et non réduit après la fermentation), mais également Muroka (non filtré à travers le charbon actif).

Conseil de dégustation : Un saké à la fois riche et sophistiqué qui ira aussi bien au moment de l'apéritif que sur toute la longueur du repas, avec des mets travaillés, des plats en sauce.