

Koi Gold



Koï Gold est un saké produit pour commémorer le début de l'ère Reiwa. Un embouteillage élégant en Takata Yaki, un matériau particulier, spécialité de la région de Gifu, entre la porcelaine et la céramique, sélectionné pour son interaction favorable avec le saké. Les dessins sur la bouteille sont en or.

Une édition limitée à 200 bouteilles

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

72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daïginjo

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Imayo Tsukasa Shuzo

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Secret

Polissage du riz: Secret

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Koï Gold est un saké produit pour commémorer le début de l'ère Reiwa. Un embouteillage élégant en Takata Yaki, un matériau particulier de la région de Gifu, entre la porcelaine et la céramique, sélectionné pour son interaction favorable avec le saké. L'habillage de la bouteille rappelant la carpe Koï est en or. C'est un Junmaï Daïginjo produit à partir de riz Koshitanrei de Niigata. Un saké destiné au concours, filtré dans de petits sacs de toile (fukurodori), sans pression. Il est conservé et mûri en bouteille à -2°C. Côté dégustation, on a un saké frais et net. Le nez est fruité, sur de fines notes d'agrumes, de poire, de pomme et de melon. L'acidité est raisonnable, légèrement doux et bien équilibré. La finale est nette, gardant la profondeur de l'umami du riz Koshitanrei. Une édition limitée à 200 bouteilles numérotées par le Kuramoto M. Tanaka.

Conseils de dégustation : Pour les moments privilégiés ou les cadeaux d'exception.

A propos de la brasserie : Etabli en 1767 Imayo Tsukasa a véritablement commencé son histoire comme auberge et boutique de saké. Ce n'est qu'au milieu de l'ère Meiji qu'elle devient une brasserie et dédie tous ses efforts à la production. La fabrique est installée à Nuttari, le cœur historique des produits fermentés japonais comme le miso, la sauce de soja, et bien entendu le saké. Imayo Tsukasa est aujourd'hui un représentant emblématique et prestigieux des maisons de sakés de Niigata, ses produits sont dans le plus pur style "tanrei Karakuchi", des sakés vifs, secs et désaltérants.