Shichiken Sparkling Yamanokasumi 36cl



5Un saké pétillant, élaboré par une seconde fermentation en bouteille. Il est frais, vif, sur des notes lactiques, avec de beaux arômes de poire, d'ananas, de pomme verte et d'agrumes. Shichiken Yamanokasumi est un saké soyeux et d'une incroyable précision dans lequel on retrouve beaucoup de fraîcheur.

Une double fermentation pour un pétillant naturel

????????????? ?????????
36cl – alc. 11% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Usu nigori, Happo
Alcool: 11%
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte des neiges du Mont Kaï Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.
La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon.
Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.

Notes de dégustation détaillées : Shichiken Yamanokasumi est élaboré selon un procédé de double fermentation appelé "binnaï niji hakko". La première fermentation se passe en cuve, puis la filtration est effectuée de façon incomplète, intentionnellement, pour garder de la matière. Celle-ci va fermenter de nouveau, mais en bouteille cette fois. Un saké naturellement pétillant, légèrement troublé par un fin dépôt de riz, et peu alcoolisé avec 11% d'alcool. La bulle est fine, bien présente et persistante. Il est frais, vif. sur des notes lactiques, avec de beaux arômes de poire, d'ananas, de pomme verte et d'agrumes. Shichiken Yamanokasumi est un saké soyeux et d'une incroyable précision dans lequel on retrouve beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : Un saké fascinant par sa méthode et son profil aromatique unique. A la fois vif, frais, fruité et complexe. Un fort impact, avec un umami présent et des saveurs profondes, puissantes. A découvrir frais, en apéritif ou en accompagnement de préparations simples et raffinées.