

Kameizumi Shukachoshunmanju



L'élite de Kameizumi Shuzo. Toujours sur l'utilisation de levure locale de Kochi, la CEL-19, combinée cette fois à la KA-1 de Kumamoto.

Le savoir-faire de Kameizumi

?? ??????? ??????????
72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daiginjo Genshu
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kameizumi Shuzo
Région: Préf. de Kochi
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 35%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustations : Le nez est superbe, ample, fruité, élégant. En bouche, une bonne acidité doublée d'une expression nette des fruits sur des notes juteuses de frais et de pomme qui complète un parfait équilibre.

Accords recommandés : A servir frais, seul pour la découverte ou en accompagnement de mets simples et délicats.

A propos de la brasserie : Kameizumi Shuzo est installée depuis 1897 sur l'île de Shikoku, la plus petite des quatre îles principales de l'archipel japonais. Dans cette localité chaleureuse et pittoresque de Tosa, Préfecture de Kochi, entre montagnes et océan, produire du saké n'est pas une mince affaire car la région est chaude et humide, des conditions pas vraiment optimales. Mettre en place une brasserie demande donc un travail considérable et une connaissance poussée des techniques de fermentation. Un défi que la petite équipe de Kameizumi Shuzo a relevé avec panache. Cinq personnes qui produisent des sakés premium sur de faibles volumes, allant des Junmaï secs aux Daiginjo pleins fruits et de fraîcheur. Un travail tout particulier a été mis en œuvre avec l'utilisation d'une souche de levure dénommée « CEL24 », créée par l'association locale des producteurs de saké. En restant sur l'utilisation de méthodes traditionnelles, la brasserie de Kameizumi Shuzo installe tranquillement sa réputation bien en dehors des limites de la préfecture. Un beau succès quand on sait que les sakés de la région étaient jusqu'alors consommés essentiellement sur place.