Koi Koi Junmaï Ginjo 30cl



Un saké au nez floral, typique des Ginjo. Il présente de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche, melon, pêche des vignes. En bouche, Koï Koï est limpide et délicat, une belle persistance sur les fruits, ponctué d'agréables notes de fleurs d'oranger. La finale est désaltérante et amène beaucoup de fraîcheur.

Floral, limpide, pur et délicat

?? ???? ??? ?????????
30cl - alc. 14.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 14.5% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Type de riz: Miyamanishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais

A propos de la brasserie : Asahara Shuzo est une brasserie familiale installée dans la Préfecture de Saïtama, au cœur des collines qui précèdent les montagnes du Chichibu, au Nord-Ouest de Tokyo. Elle fut fondée en 1882 par Zenjiro Asahara alors qu'il n'avait que 29 ans et c'est aujourd'hui Kenichi Asahara, le représentant de la 5ème génération, qui dirige fabrique. La localité de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Une histoire récente qui a poussé Asahara Shuzo à beaucoup innover pour attirer l'attention. Elle propose aujourd'hui des produits au caractère bien trempé, portés par deux très jeunes Toji d'une une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.

Notes de dégustation détaillées : Koï Koï, "le flirt des carpes", est un saké de type ginjo, c'est-à-dire que le riz entrant dans sa composition est poli à hauteur de 60% minimum. Seul le cœur du grain est utilisé pour favoriser l'expression de saveurs fines et élégantes. Le nez est floral, typique des sakés ginjo, il présente de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche, melon, pêche des vignes. En bouche, Koï Koï est limpide et délicat, avec une belle persistance aromatique sur les fruits, ponctué d'agréables notes de fleurs d'oranger. La finale est désaltérante et amène beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : A déguster frais à l'apéritif ou pendant le repas. Il s'accorde merveilleusement avec les crustacés, les Saint-Jacques, le poisson blanc, cru ou cuit, les mets préparés simplement, les légumes craquants ou les tempura. En dessert, il est intéressant de l'associer aux fruits, aux mousses ou aux crèmes.