

Yama

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Kimoto
 Alcool: Alc. 14.9% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Umetsu Shuzo
 Région: Préf. de Tottori
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 80%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

La fermentation se fait par levures naturelles et selon un travail essentiellement manuel. Les fermentations sont longues, deux fois plus que pour un saké classique. Le résultat est sans compromis, un saké rustique, un caractère trempé et surtout, un excellent candidat pour le saké chaud.

Millésime 2014, un Kimoto à fort caractère

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

72cl - Alc. 14.9% Vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Établie en 1865 et située à Tottori, une région réputée pour ses montagnes et son eau de grande qualité, la brasserie Umetsu Shuzo bénéficie de conditions climatiques uniques qui se reflètent dans la qualité de son saké. Cette brasserie de saké est, depuis 2002, l'unique productrice de l'Umesake no Kyo, qui allie la puissance du fruit "ume no kyo" à la complexité d'un saké traditionnel.

Notes de dégustation détaillées : La robe est obscure et présente des nuances cuivrées,

évoquant une texture sirupeuse. Son caractère rustique et puissant se manifeste tant au niveau olfactif que gustatif, dévoilant une bouche onctueuse avec des nuances de sauce soja, de noisette, de champignon et de châtaigne.

Conseils de dégustation : Ce saké s'harmonise parfaitement avec une large variété de plats. Les sushis et sashimis mettent en valeur la complexité de ses saveurs, tandis que les plats teriyaki, qu'ils soient à base de poulet, de bœuf ou de poisson, s'accordent bien avec les notes de sauce soja. Les plats à base de champignons, tels qu'un risotto ou une soupe miso, complètent les arômes de champignon. Sa richesse en bouche se marie également harmonieusement avec des fruits de mer comme les crevettes ou les coquilles Saint-Jacques. De même, les viandes grillées, nappées d'une sauce soja, accentuent la puissance distinctive de ce breuvage.