

Shichiken Onakaya Junmaï Daiginjo Tobinkakoï



Agréablement parfumé sur les fruits frais, la pêche de vigne, les fleurs de jasmin, le thé blanc. En bouche, l'attaque est vive, désaltérante. Un Daiginjo aux multiples équilibres. C'est un saké Tobinkakoï, un saké de gouttes car seul le jus s'écoulant naturellement au moment de la filtration est récolté.

Le nec plus ultra de la série des Shichiken

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

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yamanashi Meijo

Région: Préf. de Yamanashi

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 37%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Un saké clair, limpide. Le nez est agréablement parfumé sur les fruits frais, marqué par la pêche de vigne, les fleurs de jasmin et le thé blanc. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante. Sur un fond onctueux, elle continue d'évoluer sur les fruit frais, les fruits sec, datte, abricot, avant de monter en puissance sur les épices et l'amertume. Sur une belle minéralité, on a un Daiginjo aux multiples équilibres, fin et complexe. C'est un saké dit "Tobingakoï", un saké de gouttes car seul le jus s'écoulant naturellement des sacs au moment de la filtration est récolté. La finale est de grande fraîcheur.

Accords recommandés : Un magnifique Daiginjo de dégustation à servir frais, sur une des préparations culinaires recherchées, la cuisine Kaiseki, ou les belles réalisations de la tradition française.

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 réputation de Yamanashi Meijo dépasse 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.

