

Shichiken Namanama Junmaï Namazake



Un saké non-pasteurisé qui restitue intactes les sensations de pureté de l'eau. Un nez sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un saké juteux, reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Non pasteurisé, vif et frais

????????? ??????????
72cl - acl. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Namazake

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yamanashi Meijo

Région: Préf. de Yamanashi

Type de riz: Hitogokochi et Asahinoyume

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : La version non pasteurisée de Shichiken qui se focalise avec ce saké à restituer intactes les sensations de pureté de l'eau dont elle dispose. On découvre un nez assez marqué sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques typiques de cette catégorie. En bouche, c'est beaucoup de fraîcheur, un saké juteux qui reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Accords recommandés : Un saké à marier aussi bien avec les préparations crues et fraîches, les crustacés, le carpaccio, qu'avec un risotto ou des sushis. Avec les fromages et les desserts crémeux.

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.

