

Manrei Nozomi Junmaï Ginjo



Un saké produit en Yon Dan Jikomi, c'est-à-dire une fermentation en 4 étapes au lieu de 3. Une technique qui permet d'avoir des sakés un peu plus doux et c'est très réussi ici. Nozomi est fruité, suave, tout en étant net et très frais.

Une fermentation en Yon Dan Jikomi

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Komatsu Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Yamadanishiki et Sagabiyori
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Fondée à la fin de la période Edo, Komatsu Shuzo est située dans la partie nord de la Préfecture de Saga, sur l'île de Kyushu. Au cœur d'un environnement naturel généreux et préservé, cette micro-brasserie travaille toujours aujourd'hui selon des méthodes entièrement artisanales et les volumes qui en sortent sont très limités. Si la qualité de leurs sakés est indéniable et mérite vraiment le détour, c'est un autre de leurs produits qui a également retenu notre attention, leur mirin à boire, qu'elle produit depuis 2012.

Notes de dégustation détaillées : Manrei Nozomi présente un nez frais et fruité, sur la pêche blanche, le melon, avec de légères notes de zests d'agrumes. Bien structuré en bouche, il est doux tout en étant juteux et frais. Sur des notes de bonbon, de barbe à papa, de la douceur qui n'est pas pesante et les sensations sont très nettes. La finale est épicée, minérale et pure.

Conseils de dégustation : A déguster tel quel, frais, en apéritif ou pendant le repas sur des accords tels que les carpaccio, sashimi, légumes frais, mais aussi les poissons cuisinés. Au dessert, avec les desserts aux fruits ou au chocolat.