

Kanagaso x Service à saké

Composition comprenant une bouteille de saké japonais Kanagaso de la magnifique brasserie de Naohiko Noguchi à Ishikawa et un service à saké.



A propos de la brasserie : L'institut de recherche Noguchi Naohiko est l'œuvre du légendaire maître brasseur Noguchi-Toji, surnommé le « Dieu du saké », dont la carrière exceptionnelle s'étend sur près de 70 ans. Située à Komatsu, dans la préfecture d'Ishikawa, cette brasserie se consacre à préserver les techniques traditionnelles telles que le Yamahai et le Daiginjo, tout en intégrant des innovations subtiles. Véritable temple de l'excellence, elle incarne la quête d'un saké artisanal aux multiples nuances, conçu pour satisfaire les amateurs les plus exigeants. En mettant l'accent sur le namazake vieilli et des séries limitées, chaque cuvée raconte une histoire unique mêlant artisanat, terroir et innovation. Aujourd'hui, une équipe de jeunes brasseurs passionnés travaille sous la supervision de Noguchi Naohiko, s'appuyant sur ses décennies de recherches pour produire des sakés d'une qualité exceptionnelle.