

Kikuhime Hime x Service à saké

Composition comprenant une bouteille de saké japonais Kikuhime Hime de la brasserie de Kikuhime à Ishikawa et un service à saké.



A propos de la brasserie : Fondée aux alentours de 1570, la brasserie Kikuhime est l'une des plus anciennes d'Ishikawa. Située à Hakusan, elle incarne une tradition artisanale exigeante. Kikuhime se distingue par sa volonté de maîtriser chaque étape de la production, notamment le polissage du riz effectué en interne, ce qui est rare dans le monde du saké. La brasserie privilégie des sakés profonds et structurés, souvent vieillis, avec des arômes de noix, céréales et caramel. Elle utilise très peu la filtration sur charbon actif, conservant ainsi la teinte naturelle et surtout les saveurs authentiques du saké. Cette approche reflète une philosophie tournée vers la durabilité et le respect du produit. Kikuhime est également liée au maître brasseur Naohiko Noguchi, figure emblématique du saké, qui y a travaillé avant de fonder son propre institut. La brasserie reste fidèle à une vision artisanale et intemporelle du saké japonais.