

Kikuhime Hime 30cl



Hime est un saké élaboré selon la méthode Yamahai par la brasserie Kikuhime, à partir de riz Yamadanishiki, Gohyakumangoku et de riz gluant. C'est un Futsuushu qui offre un nez discret évoquant les noix et le caramel, et une bouche douce, équilibrée et chaleureuse. Idéal pour les amateurs de sakés traditionnels à déguster au quotidien !

Tous les éléments d'un saké traditionnel

?? ? ?? ???????

30cl - Alc. 14% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Yamahai - Futsuushu

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 30cl

Producteur: Kikuhime

Région: Préf. de Ishikawa

Type de riz: Yamadanishiki - Gohyakumangoku
- Riz gluant

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche et fruité

Notes de dégustation détaillées : Kikuhime Hime est un saké de type Yamahai, produit par la brasserie Kikuhime située à Hakusan, dans la préfecture d'Ishikawa. Il est élaboré à partir d'un assemblage de riz Yamadanishiki, Gohyakumangoku et de riz gluant, avec un taux de polissage de 70 %. La fermentation se déroule selon cette méthode ancienne, avant une maturation entre 1 et 2 ans, puis un assemblage de plusieurs millésimes.

Le nez est subtil, apaisant, des arômes évoquant les noix, le caramel, et une légère touche céréalière. En bouche, le Kikuhime Hime se révèle doux, rond et équilibré. Une texture souple et une finale chaleureuse. Ce saké incarne la tradition artisanale de la brasserie qui privilégie la profondeur et la complexité même dans ses cuvées les plus accessibles. Un excellent choix pour les amateurs de sakés traditionnels, à la recherche d'un produit authentique, accessible et réconfortant.

Conseils de dégustation : Idéal pour une consommation quotidienne, notamment en accompagnement de plats japonais classiques ou avec la cuisine familiale. Il se déguste chaud (40–50°C) pour révéler sa rondeur et ses arômes de céréales. À température ambiante pour une expression plus douce et équilibrée avec des plats mijotés, des viandes grillées, ou des plats épicés, grâce à sa structure qui résiste bien aux saveurs marquées.

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.