

Kurumazaka Yamahai Junmai Daiginjo



Le nez est délicat et élégant, sur des notes fruitées, et c'est en bouche que ce Yamahai s'affirme : bien structuré, sur des arômes complexes et matures, légèrement oxydatifs grâce à un élevage 3 ans en cave. Relativement sec pour un Daiginjo, il est puissant, ample, un bel équilibre et de l'élégance.

Un Daiginjo bien structuré et facile à appairer

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

72cl - alc. 16.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo Yamahai

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Yoshimura Hideo Shoten

Région: Préf. de Wakayama

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

A propos de la brasserie : Yoshimura Hideo Shoten est installée dans la ville d'Iwada, au nord de Wakayama. Etablie en 1915 elle produisit jusqu'à 25 000 goku, soit 4.5 millions de bouteilles par an et possédait plusieurs brasseries, non seulement à Wakayama, mais également à Hyogo. Après le tremblement de terre de Kobe en 1995, elle stoppe son activité sur les autres sites et commence à produire uniquement sur son lieu d'origine. En 2004, la taille de la Kura est encore réduite pour axer son développement sur la qualité. Ils produisent aujourd'hui seulement 500 goku, soit 90 000 bouteilles par an.

Notes de dégustation détaillées : Au nez, ce saké dévoile des nuances fruitées et herbacées, agrémentées d'une subtile touche minérale. En bouche, sa texture soyeuse accompagne une palette de saveurs complexes, soulignées par une agréable pointe d'acidité.

Conseils de dégustation : A déguster tel quel, mais aussi au cours du repas et sur différents accompagnements : frais avec de fins sashimis, ou même chauffé avec des plats au goût soutenu, viandes et plats en sauce.