

Fujinishiki Junmai Blue Label



Pur fruit de Shizuoka et même plus puisque la brasserie cultive son propre riz Homare Fuji. Voisin du Yamadanishiki, le grain est gros et le polissage peut être important. La levure est également native de Shizuoka et l'eau provient du Mont Fuji. Elle permet d'avoir un nez très frais et un saké net et riche à la fois.

Un Junmai 100% de Shizuoka !

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

72cl - Alc. 15.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Tokubetsu Junmai

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Fuji Nishiki Shuzo

Région: Préf. de Shizuoka

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Un saké au nez rond, plutôt riche pour un Junmai, légèrement végétal et marqué par des notes lactiques de yogourt, de céréales et des notes d'agrumes. La bouche est nette et franche. L'acidité et la sucrosité s'harmonisent dans un parfait équilibre.

Accords recommandés : Pour accompagner ce saké, nous vous suggérons des mets qui sauront mettre en valeur ses notes lactiques de yogourt, de céréales et d'agrumes. Les plats à base de poissons gras comme le saumon ou le maquereau, légèrement grillés ou marinés, s'accordent parfaitement avec ses arômes végétaux et sa fraîcheur. Les fromages à pâte molle, tels que le brie ou le camembert, sublimeront ses notes lactiques et son équilibre entre acidité et sucrosité. Enfin, pour une touche sucrée, optez pour des desserts aux agrumes, comme une tarte au citron ou une salade d'oranges, qui feront écho à ses délicates notes d'agrumes.

A propos de la brasserie : Fuji-Nishiki Shuzo est installée dans la ville de Fujinomiya, à Shizuoka, au pied du majestueux Mont Fuji. Elle fut fondée en 1688 et c'est aujourd'hui la 18ème génération qui brasse du saké selon des méthodes et un savoir-faire acquis tout au long de ses plus 300 ans d'existence. Les sakés de Fuji Nishiki sont 100% de Shizuoka et même plus puisque la brasserie cultive son propre riz, le Homarefuji, sur ses propriétés. Le Homarefuji est voisin du Yamadanishiki, le grain est gros et le polissage peut être important. La levure est également native de Shizuoka. Elle permet d'avoir un nez très frais. Enfin, l'eau de source provient du Mont Fuji, elle est filtrée naturellement par le substrat rocheux et puisée à 30m de profondeur.