

Fujinishiki Tokubetsu Junmai



On retrouve dans ce Tokubetsu Junmaï tous les éléments qui font la complexité d'un saké : l'acidité légère, l'umami présent, la douceur, les notes céréalières. Le tout dans un équilibre parfait. Pas de saveur parasites ! Si vous aimez ce style, voici un saké extrêmement propre et net.

Un saké ultra net !

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

72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Tokubetsu Junmaï

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Fuji Nishiki Shuzo

Région: Préf. de Shizuoka

Type de riz: Homare Fuji

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Le nez est assez marqué, avec des notes céréalières et lactiques, et des agrumes, notamment le citron. En bouche, l'attaque est souple et douce. Elle devient rapidement vive, iodée et épicée, puis portée par les amers.

Accords recommandés : A déguster à différentes températures au cours du repas plutôt qu'à l'apéritif. A servir avec des sashimis, des crustacés ou des fromages crémeux.

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.