

# Sogen Azalea



Une cuvée spéciale de la brasserie Sogen Shuzo embouteillée en mars 2021. Son nom évoque la fleur d'azalée qui fleurit à Suzu, la ville de Sogen. C'est un saké sec et léger, à déguster frais ou à température ambiante. Les arômes du Yamamomo, l'abricot japonais, s'accompagnent de notes plus profondes de café et de noix.

## La série limitée de Sogen Shuzo

?? ?????? ??????????  
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sogen Shuzo

Région: Préf. de Ishikawa

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Riche, puissant

**A propos de la brasserie :** La brasserie de Sogen est installée à la pointe septentrionale de la péninsule du Noto, au nord de la Préfecture d'Ishikawa, sur la côte Ouest du Japon. Fondée en 1768, elle est la plus ancienne brasserie de la région. Sogen Shuzo serait le lieu d'origine de la guilde des Noto Toji, l'un des quatre courants de production majeurs du pays, réputé pour être à l'origine de sakés au style puissant et aux saveurs exubérantes. La production y est assurée par Yukio Sakaguchi, une sommité dans le monde des toji, reconnu dans tout le pays comme un véritable « maître du saké ». Sa personnalité, son expertise et les nombreuses reconnaissances qu'il a accumulées au fil des ans font de lui une fierté pour la région. Il continue de faire vivre le Noto Ryu avec la plus belle énergie, en direction des jeunes Tojis, mais aussi en y apportant au quotidien ses propres variations de style.

**Notes de dégustation détaillées :** C'est un saké sec et léger, à déguster frais ou à température ambiante. Les arômes du Yamamomo, l'abricot japonais, s'accompagnent de notes plus profondes de café et de noix.