

Sogen Samurai King



La cuvée haut de gamme de Sogen Shuzo, produit en l'honneur du prince héritier, grand amateur de saké, dont la visite fût un immense honneur pour la brasserie. Ce sont les meilleurs riz Yamadanishiki de la préfecture de Hyogo qui sont utilisés, en combinaison avec l'eau d'Okunoto et les meilleures techniques des toji.

L'élite de la série des Samouraïs

?? ?????????? ??????????
72cl - alc. 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Daiginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sogen Shuzo
Région: Préf. de Ishikawa
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 35%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Avec Samurai King, Sogen Shuzo nous gratifie d'un saké de très haute tenue. Le nez est vif et délicatement parfumé, sur des notes de poire et de fruits à chair blanche, pêche, melon. Très subtil en bouche, les arômes fruités s'expriment généreusement avant d'évoluer vers des notes plus chaleureuses et corsées. De multiples équilibres sur tous les tons ajoutent à la complexité. La finale est suave, elle se prolonge sur une pointe d'amertume pour laisser la bouche agréablement parfumée.

Accords recommandés : Un saké de très grande classe à déguster avec les mets les plus fins.

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 guildes 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.