

Yatagarasu Taruzake



Un saké Junmaï sec et rafraîchissant élevé en fûts fabriqués à partir de bois de cèdre de la vallée de Yoshino. La durée d'élevage est ajustée en fonction de la saison afin que les notes boisées ne soient pas trop marquées. Elles se combinent avec les arômes en ajoutant une pointe d'astringence tannique.

Parfait pour les amateurs de notes boisées

Effort

72cl - alc. 14% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 14% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kitaoka Honten

Région: Préf. de Nara

Polissage du riz: 68%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Ce saké vous enveloppe d'un parfum rafraîchissant de cèdre, évoquant la sensation apaisante d'une promenade en forêt. En bouche, il dévoile un goût doux où les notes boisées, bien que présentes, restent subtiles et harmonieuses. Ces arômes se mêlent délicatement, ajoutant une pointe d'astringence tannique qui enrichit l'expérience gustative. Facile à boire, ce saké se distingue par sa fraîcheur et son caractère sec, offrant une dégustation à la fois rafraîchissante et équilibrée.

Accords recommandés : Un Junmaï à déguster à température ambiante ou tiède avec des légumes ou du poisson grillé, ou alors frais avec des hors-d'œuvre tels que le saumon fumé ou les fromages.

A propos de la brasserie : La brasserie de Kitaoka Honten se situe dans la localité de Yoshino, au Sud de Nara, ville qui fut la première capitale du Japon au 8ème siècle à l'extrémité orientale de la route de la soie. D'un point de vue historique et spirituel, cette zone montagneuse est certainement l'un des endroits les plus riches du pays ; elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO pour les innombrables temples et lieux de pèlerinage, pour la résidence d'été l'empereur et les sites naturels remarquables dont elle regorge. La brasserie de Kitaoka Honten démarre 1868, mais s'appuie sur une histoire familiale courant sur sept générations. Une lignée de producteurs de sauce soja, d'huile et de saké qui vit son destin transformé sous l'impulsion de l'un de ses fils, Sojuro.