

Minami Tokubetsu Junmai



Produit à partir de riz Matsuyama Mii, emblématique de la région de Kochi, c'est également une levure développée localement qui est utilisée. Ce saké illustre parfaitement le style de la localité de Tosa : une acidité marquée, une aromatique sur les fruits et un saké moelleux, tout en étant sec et croquant.

Vif et aromatique, dans le pur style des sakés de Tosa

? ???? ??????????
72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Tokubetsu Junmai

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Minamishuzojo

Région: Préf. de Kochi

Type de riz: MatsuyamaMii

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : De couleur légèrement ambrée, des reflets jaune clair. Le nez est lactique, mais aussi fruité, sur des notes de poire, de banane, de fraise. Il est frais et net, évoque la poudre de riz. La bouche est à la fois vive et onctueuse, épicée, très nette, sur la qualité de l'eau. Elle devient sèche, ponctuée par une belle amertume qui lui amène davantage de netteté. Rafrichissante, on revient sur la pureté de l'eau. En finale, une bonne amertume procure des sensations nettes et sèches. Elle est longue, persistante sur les amères la poire jeune et croquante. En conclusion : un saké ponctué par des notes amère et épicées qui lui donnent toute sa netteté.

Accords recommandés : Magnifique sur les huîtres, mais aussi sur tous les fruits de mer, couteaux, saint Jacques, etc... Le poisson cru. Il peut être servi chauffé pour en exacerber les arômes. Il accompagnera également les viandes rouges grillées et les plats épicés.

A propos de la brasserie : C'est durant la période Edo que l'entreprise de la famille Minami voit le jour. Ils sont grossistes initialement, installés dans la ville de Yasuda, un endroit béni des dieux entre mer et montagne avec la forêt de Yanase toute proche. La rivière Yasuda passe juste à côté de la brasserie avant de se jeter dans la baie de Tosa. Un lieu très prisé des pêcheurs en raison de l'excellente qualité de l'eau et de l'abondance des poissons. C'est précisément cette eau qui apporte l'élément essentiel au brassage du saké et qui vaut à Minami Shuzojo le surnom de "Tamanoi" (la fontaine "avec de l'eau comme un bijou"). Leurs volumes de production annuel sont faibles avec seulement 300 gokus (54.000 litres), soit une kura de petite taille qui s'est toujours concentrée sur la qualité de ses sakés.

La région est réputée pour ses grands buveurs de saké, mais cela n'a pas empêché Sadaharu Minami, l'ancien Kuramoto, de ressentir le besoin de proposer ses produits en dehors de la préfecture. Il démarra en 1998 une nouvelle marque dénommée "Minami" avec pour ambition de conquérir le pays.