

Chateau Honjyo Koshu Sur Lie Utatane-wa



Un vin d'une sérénité paisible, porté par une énergie vibrante. Profond et minutieusement détaillé en bouche, il s'épanouit dans une finale longue et élégante. Élaboré à partir de raisins récoltés à maturité optimale dans le terroir de Fujii, il est élevé sur lies dans un style réducteur afin de préserver sa pureté, sa précision et sa tension.

????????? ?????????? ?????? ???????????
72cl – alc. 12,4% vol.

Alcool: Alc. 12.4% Vol.
Région: Préf. de Yamanashi
Temp. de dégustation: Toujours frais

Notes de dégustation détaillées: Un profil aromatique raffiné d'agrumes japonais comme le yuzu, de pomme verte, de clou de girofle et de feuille de thé se dévoile avec une élégance retenue. En bouche, le vin révèle une texture ample et une belle profondeur tout en douceur, soutenues par une acidité claire et vibrante qui lui apporte éclat et précision. De subtiles nuances minérales et de délicates notes d'agrumes émergent progressivement, menant à une finale longue et sereine où le fruit persiste aux côtés d'une fine amertume savoureuse.

Conseils de dégustation: Servi entre 8 et 10 °C dans un verre à vin blanc de taille moyenne, ce vin accompagne à merveille la douceur des légumes et la saveur naturelle des ingrédients.

À propos du domaine: Iwasaki Jozo a été fondé en 1941 par 130 viticulteurs unis par la même passion à Katsunuma (ville de Koshu), le berceau de la viticulture japonaise. Le domaine perpétue un savoir-faire et une tradition de plus de 80 ans. Les cuvées sont élaborées à partir de raisins frais acheminés directement des vignobles à la cave. Ancrée dans son terroir, la maison travaille en étroite collaboration avec les vignerons locaux pour préserver les arômes traditionnels propres à ce climat. Soignés avec un dévouement artisanal, ces vins bénéficient d'une reconnaissance constante : le domaine est récompensé presque chaque année au Japan Wine Competition depuis

2003, avec un total de 17 médailles à ce jour. Un chef-d'œuvre de maîtrise et de discrétion.