

Kido Daiginjo 40



Issu de la célèbre maison Heiwa Shuzo dans la préfecture de Wakayama, KIDO Daiginjo 40 illustre le renouveau du saké japonais moderne. Élaboré à partir de riz poli jusqu'à ne conserver que 40 % du grain, ce daiginjo dévoile une élégance remarquable, associant richesse aromatique, finesse de texture et pureté d'expression.

Élégant, raffiné et lumineux

?? ??? 40
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Heiwa Shouzou

Région: Préf. de Wakayama

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 40%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Heiwa Shuzo est installée dans la préfecture de Wakayama, une région bien connue pour son arboriculture et notamment sa production de prunes. Elle produit du saké et des umeshu, et elle connaît depuis peu un regain d'intérêt grâce sa très réussie cuvée de sakés Kido.

Notes de dégustation détaillées : Kido Daiginjo 40 s'ouvre sur un bouquet particulièrement séduisant où dominant les fruits blancs mûrs et les fleurs délicates. Des arômes de pêche blanche, de melon, de pomme fraîche et de fleurs blanches s'expriment avec précision et élégance, révélant immédiatement le niveau de polissage très élevé du riz. La bouche est ample sans jamais devenir lourde. Une douceur discrète enveloppe le palais tandis qu'une acidité parfaitement intégrée apporte équilibre et fraîcheur. Les saveurs fruitées se développent progressivement autour de notes de pomme, de poire, de melon et de céréales délicates. La texture apparaît soyeuse et fluide, signature des grands daiginjo modernes. L'expression aromatique reste précise et harmonieuse. La pureté du riz se mêle à des nuances florales élégantes et à une légère touche miellée qui apporte profondeur et complexité sans compromettre l'équilibre général. La finale est nette, délicatement fruitée et remarquablement persistante. Elle laisse une impression de fraîcheur et de pureté qui invite naturellement à poursuivre la dégustation.

Conseils de dégustation : Servi frais entre 8 et 12 °C dans un verre à vin, ce daiginjo exprime pleinement sa finesse aromatique et sa pureté. Il accompagne admirablement les sashimis, les carpaccios de poissons, les coquilles Saint-Jacques, les huîtres, les poissons blancs délicatement préparés ou encore les fruits de mer. Son élégance lui permet également de s'accorder avec une cuisine contemporaine raffinée, peu épicée et centrée sur la qualité des ingrédients. Cette cuvée est conçue pour accompagner la gastronomie de Wakayama, mais sa polyvalence lui permet de s'intégrer naturellement à une grande diversité de cuisines.