

Kenbishi Kuromatsu



Un saké traditionnel de Nada élaboré en Yamahai et assemblé à partir de cuvées affinées pendant un à deux ans. Riche et structuré, Kuromatsu Kenbishi développe un umami généreux, équilibré par une belle acidité et une finale nette. Excellent à table, il s'apprécie aussi bien à température ambiante que chaud.

Riche, profond, intensément umami

???? ??????????

90cl - Alc. 17% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Yuzu

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 90cl

Producteur: Kenbishi Shuzo

Région: Préf. de Hyogo

Notes de dégustation détaillées : Le nez est profond et chaleureux, marqué par le riz cuit et une nuance douce, légèrement lactée. En bouche, l'attaque souple et veloutée laisse rapidement apparaître une matière ample et généreuse. Les saveurs du riz s'expriment pleinement, portées par un umami dense et une belle rondeur apportée par la maturation. L'acidité et une légère sensation épicée équilibrent cette richesse et conduisent vers une finale franche et précise. Malgré sa puissance, l'ensemble conserve une belle netteté, avec une persistance délicatement acidulée.

Accords recommandés : Riche en umami et doté d'une acidité structurante, Kuromatsu Kenbishi accompagne particulièrement bien les plats mijotés, les viandes grillées et les préparations aux saveurs intenses. Servi chaud, il gagne encore en rondeur et en profondeur. Sur les viandes et grillades, faux-filet de boeuf poêlé, Yakitori à la sauce tare, Sukiyaki, Porc grillé ou braisé. Cuisine japonaise comme les poissons mijotés ou grillés, les plats braisés à la sauce soja et au mirin . Sur les fromages et saveurs affinées (Mimolette affinée, gouda vieux, fruits à coque, chocolat noir)

À propos de la brasserie : Kenbishi Shuzo est l'une des maisons historiques de Nada, dans la préfecture de Hyogo. Sa philosophie privilégie la constance et la profondeur du goût plutôt que les classifications modernes du saké. La maison adapte notamment le polissage du riz aux caractéristiques de chaque récolte et limite la filtration afin de préserver la couleur naturelle, la richesse et l'umami de ses sakés.