

Kenbishi Mizuho Kuromatsu



Un Yamahai Junmai élaboré à partir de Yamada Nishiki de Hyogo et composé de sakés maturés puis assemblés. Ample et généreux, Mizuho associe profondeur, rondeur et umami à une acidité structurante. Un saké de gastronomie particulièrement expressif lorsqu'il est légèrement chauffé.

Riche, profond, intensément umami

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

72cl - Alc. 17,5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Yamahai

Alcool: Alc. 17.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Format: Bouteille de 90cl

Producteur: Kenbishi Shuzo

Région: Préf. de Hyogo

Notes de dégustation détaillées : Le nez est ample et profond, sur des notes de riz complet et de céréales accompagnées d'une douceur évoquant le sucre brun et de nuances légèrement végétales. En bouche, l'attaque est ronde, souple et généreuse. La maturation apporte une texture enveloppante, tandis que les saveurs du riz et un umami particulièrement présent donnent à l'ensemble profondeur et caractère. Une belle acidité équilibre cette matière dense et conduit vers une finale franche et nette, caractéristique du style Kenbishi.

Accords recommandés : La profondeur de Mizuho, son umami et sa texture généreuse en font un saké particulièrement adapté aux plats mijotés, aux viandes et aux préparations riches en saveurs. Légèrement chauffé, il gagne encore en rondeur et accompagne remarquablement les cuisines généreuses. Cuisine japonaise et plats mijotés : Sukiyaki, poisson mijoté, anguille grillée, champignons et légumes mijotés au dashi. Avec les viandes et saveurs grillées : boeuf grillé, porc braisé, canard rôti, yakitori. Avec les fromages et saveurs affinées : comté, mimolette vieille, gouda vieux, champignons grillés.

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.