Yokoyama Junmai Ginjo Chokara 7



Un saké super sec qui allie caractère et gourmandise. Malgré son profil très sec, Yokoyama Chokara 7 révèle une belle richesse en umami, accompagnée d'une légère douceur et d'une texture juteuse en bouche. Un saké équilibré et expressif, pensé pour accompagner les plats sans prendre le dessus. Il trouvera naturellement sa place à table, notamment auprès des amateurs de poissons et de fruits de mer.

Super sec · Juteux · Umami

???? ???? ??7 ?????????
72cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Omoya Shuzo
Région: Préf. de Nagasaki
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Yokoyama Chokara 7 se distingue par son profil super sec, tout en conservant une belle richesse aromatique. Dès la première gorgée, une sensation juteuse se déploie en bouche, accompagnée d'une subtile douceur qui vient équilibrer sa grande sécheresse. L'umami apporte de la profondeur et du caractère, tandis que la finale sèche et nette laisse toute sa place aux saveurs des plats. Un saké de gastronomie, idéal pour accompagner les repas et mettre en valeur les ingrédients sans les dominer.

Accords recommandés : A déguster frais, du pur plaisir en apéritif. En accord, sur les sashimis, les carpaccio, les crustacés, les fromages crémeux, les tartes aux fruits.

A propos de la brasserie : Fondée en 1924 par Kakuz? Yokoyama sur l'île d'Iki, dans la préfecture de Nagasaki, la brasserie produisait à l'origine du saké et du sh?ch?, une eau-de-vie japonaise à base d'orge. En 1990, elle doit malheureusement interrompre sa production de saké en raison de difficultés économiques et du vieillissement des maîtres brasseurs.

Après près de 25 ans, la famille Yokoyama décide de faire renaître le saké sur l'île. Après cinq années de formation dans une brasserie de la préfecture de Yamaguchi, une nouvelle brasserie voit le jour en 2018, marquant le retour du saké sur l'île d'Iki après près de 28 ans d'absence. Aujourd'hui, la brasserie poursuit son ambition de faire découvrir le saké japonais dans le monde entier. Depuis 2024, elle développe également la culture du riz à saké

Gino Sato, adapté au climat de Kyushu, dans une démarche d'agriculture circulaire associant riziculture et élevage des bœufs d'Iki : les lies de saké servent à nourrir les animaux, dont le fumier est ensuite réutilisé comme engrais dans les rizières.