Masumi Yuzushu



Masumi élabore ce yuzushu à partir de jus de yuzu japonais associé à son shochu maison. Très expressif, il restitue toute la fraîcheur de cet agrume emblématique, entre notes zestées, acidité vive et fine amertume. Une touche de sucre vient équilibrer l'ensemble sans masquer le fruit.

Un yuzushu frais et intensément aromatique

?? ??? ?????????
72cl . alc. 14% vol.

Type de produit: Liqueur
Catégorie: Yuzu
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kameman Shuzo
Région: Préf. de Nagano
Temp. de dégustation: Toujours frais
Ingrédients: Yuzu

Notes de dégustation détaillées : Dès le nez, le yuzu s'exprime avec beaucoup de fraîcheur et d'intensité, sur des notes d'agrumes frais et de zeste de citron. La bouche est vive et particulièrement rafraîchissante, associant l'acidité caractéristique du yuzu à une agréable amertume. Une douceur discrète, évoquant le miel, vient arrondir l'ensemble sans jamais prendre le dessus sur le fruit. La finale reste fraîche, zestée et persistante.

Accords recommandés : Dès le nez, le yuzu s'exprime avec beaucoup de fraîcheur et d'intensité, sur des notes d'agrumes frais et de zeste de citron. La bouche est vive et particulièrement rafraîchissante, associant l'acidité caractéristique du yuzu à une agréable amertume. Une douceur discrète, évoquant le miel, vient arrondir l'ensemble sans jamais prendre le dessus sur le fruit. La finale reste fraîche, zestée et persistante.

A propos de la brasserie : Fondée en 1662 à Suwa, dans la préfecture de Nagano, Miyasaka Jozo est l'une des maisons historiques du saké japonais. Sa marque Masumi tire son nom du « miroir de Masumi », trésor associé au grand sanctuaire Suwa Taisha. La brasserie occupe également une place toute particulière dans l'histoire moderne du saké : c'est dans ses fermentations qu'une souche de levure remarquable fut identifiée en 1946 avant d'être diffusée dans tout le Japon sous le nom de levure Kyokai n°7. Elle est devenue l'une des grandes levures de référence de la production de saké japonais. Aujourd'hui encore, Masumi revendique un style privilégiant l'équilibre, la finesse et l'aptitude à accompagner la cuisine.