

Shichiken Sparkling Expression 2018

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Happo
 Alcool: Alc. 12% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Yamanashi Meijo
 Région: Préf. de Yamanashi
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Description brève du produit :

Une cuvée très spéciale, produite par une seconde fermentation en bouteille d'un assemblage de saké Daiginjo Koshu 15 ans et kijoshu, plus un saké fraîchement produit. La superbe présentation est le fruit d'une collaboration entre Shichiken et le musée Keith Haring de Yamanashi. Une bulle fine et stimulante, des sensation lisses et douces.

Un superbe pétillant et une bouteille collector

????????? Expression 2018 ??????????
 72cl - alc. 12% vol.

Description du produit :

A propos de Shichiken : La brasserie de Yamanashi Meijo est située aux pieds des Alpes japonaises, au Nord de la préfecture de Yamanashi, sur l'île de Honshu. Elle fut fondée en 1750 par le descendant d'une longue lignée de brasseurs qui étaient initialement installés dans la région de Nagano. Monsieur Kitahara, alors représentant de la septième génération de cette famille, découvrit, au cœur de la localité du Hakushu, une eau de qualité exceptionnelle. Il décida de s'installer sur place pour fonder sa propre brasserie. Cette eau si pure provient de la fonte

des neiges du Mont Kai Komagatake, dont le sommet culmine à plus de 2900m d'altitude. Elle alimente les sources de la région après avoir été lentement filtrée à travers la roche granitique, se chargeant ainsi de minéraux essentiels à la production de saké.

La reconnaissance fut rapide et la bonne réputation de Yamanashi Meijo dépassa les limites de la localité au point de devenir un endroit de visite pour l'Empereur Meiji qui y séjourna au gré de ses visites officielles. Depuis cette époque, la majestueuse demeure familiale est élevée au rang de haut lieu d'intérêt historique au Japon. Aujourd'hui, l'élaboration du saké est toujours une affaire de famille et la 13ème génération soigne les détails, pratiquant notamment des fermentations longues, à basse température, dans le but de conserver la signature des sakés de Yamanashi Meijo : des sakés à la fois délicats et riches, dans lesquels on retrouve intacte la remarquable qualité de l'eau de source.