

Masumi Aka Red

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Ginjo Yamahai
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Masumi
 Région: Préf. de Nagano
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 55%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Aka Red est un Yamahai Junmai Ginjo produit à partir de riz Yamadanishiki poli à 55%. Complexe et intense, on retrouve des notes fruitées subtiles mêlées de notes plus lactiques, le tout soutenu par une acidité rafraîchissante et un bel umami.

Intense, complexe. De subtiles notes fruitées

?? ?? ???????? AKA ??????????
 72cl - alc. 15% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Masumi fut fondée par la famille Miyasaka, une longue lignée de Samouraï qui servaient le clan des Suwa. Ce n'est qu'après des années de conflits entre le clan Suwa et les seigneurs de guerre Takeda Shingen et Oda Nobunaga que la famille abandonne le Katana pour se consacrer, en 1662, à la fabrication de saké. C'est très rapidement qu'elle s'attira les louanges de plusieurs personnages historiques dont Matsudaira Tadateru, sixième fils du shogun Tokugawa, ou encore de Otaka Gengo, l'un des 47 célèbres guerriers ronin. Depuis cette époque, la qualité des sakés de Masumi n'a cessé de s'améliorer, au fil des siècles, pour aboutir finalement aux plus hautes distinctions nationales en 1943. Une série de récompenses

qui attira l'attention du Dr Shoichi Yamada, chercheur en microbiologie de l'Institut national de brasserie. Après avoir visité la brasserie, celui-ci confirma la présence d'une levure très particulière dans les cuves de fermentation de Masumi. La levure numéro sept de l'Association des Brasseurs de Saké était née ! Elle devint rapidement la préférée des brasseurs dans tout le pays et reste, aujourd'hui encore, la levure de saké la plus utilisée dans le monde.

Conseils de dégustation : Avec des viandes grillées ou en sauce, les champignons, les légumes-racines ou les fromages vieillis.