

# Masumi Kuro Black

## caractéristiques du produit :

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



## Description brève du produit :

Aka Black est un saké Junmaï Ginjo produit à partir d'un assemblage de riz Yamadanishiki et Sankeinishiki polis à 55%. Bien équilibré, savoureux et sec à la fois, on retrouve des arômes délicats de pomme et de banane. Très net en bouche, il laisse le palais propre et frais.

## Intense, complexe. De subtiles notes fruitées

?? ?? ?????? KURO ??????????  
 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.

**Notes de dégustation détaillées :** Masumi Kuro Black est un saké remarquable, offrant un équilibre parfait entre saveur, sécheresse et fraîcheur. Avec des arômes subtils de pomme et de banane, il séduit le palais par sa netteté distinctive. Sa minéralité prononcée et sa belle fluidité sont accompagnées de notes herbacées et d'une agréable amertume, avec une touche délicate de myrtilles.

**Conseils de dégustation :** Avec les crustacés, la viande rouge et les légumes (asperges et artichauts).