

Izumibashi Omachi Junmaï Ginjo Kimoto



L'utilisation de riz Omachi apporte rondeur et densité à ce Junmaï Ginjo Kimoto, contrastant nettement avec le Junmaï de la même série. Un saké riche, dense, avec une belle expression aromatique, sur les fleurs, les fruits à chair blanche, des notes douces et une pointe d'épice pour dynamiser l'ensemble.

Floral, fruité, sur fond d'épices

?? ?????????? ???????????

72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Kimoto Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Izumibashi

Région: Préf. de Kanagawa

Type de riz: Omachi

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Fondée à Ebinagochi en 1857, pendant la période Edo, Izumibashi se situe dans l'une des principales régions rizicoles de la Préfecture de Kanagawa. Cette situation particulière, au cœur de la plaine alluviale de la rivière Sagami, lui permet d'avoir accès non seulement aux terres nécessaires à la riziculture, mais aussi à une eau d'excellente qualité provenant de la chaîne de montagnes Tanzawa. Elle est l'une des rares brasseries à cultiver elle-même le riz qu'elle utilise dans la production de saké, maîtrisant ainsi le processus de A à Z ! Son emblème est l'Akatonbo figurant sur toutes ses étiquettes, fait référence à une libellule planant au-dessus des rizières. L'eau de chaînes de montagnes de Tanzawa est riche en minéraux et se prête à la production de sakés nets et riches en umami.

Conseils de dégustation : A déguster frais de préférences, à l'apéritif ou pendant le repas. Avec les crustacés, Saint-Jacques, le poisson blanc, les mets préparés simplement. Sur des fromages frais, ou même du parmesan. En dessert, l'associer aux mousses et crèmes.