

X3 Amairo 3 ans



Un saké élaboré avec une quantité de Koji triplée par rapport aux sakés habituels, plus un vieillissement 3 ans qui lui permet de développer une magnifique complexité.

Un saké âgé 3 ans, riche et équilibré

X3 ??? ????? ???? ????????????
72cl - alc. 13% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Koshu
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kinmon Akita Shuzo
Région: Préf. de Akita
Type de riz: Menkoina
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : De beaux reflets dorés pour ce saké Junmaï Genshu âgé 3 ans. Le nez se porte d'emblée sur notes oxydatives, des arômes tertiaires de fruits secs, de raisin et d'abricot. On trouve également d'évidentes notes fermentaires de sauce soja, de caramel, des notes boisées, le tout sur une belle vivacité et des sensations acidulées de zestes d'agrumes. En bouche, l'aromatique est puissante. Il est souple et doux, superbement équilibré sur toute sa longueur par une acidité soutenue. On retrouve les fruits murs pressentis au nez et les touches vives des agrumes. Peu d'amertume, une bonne persistance aromatique qui reste sur le même équilibre.

Accords recommandés : Sur les viandes, le canard laqué, les gibiers. Sur les fromages comme la mimolette vieille ou le parmesan ou sur les desserts au chocolat amer, au café. Servir tiède, à température ambiante ou frais.

A propos de la brasserie : La brasserie de Akita Kinmon se situe à Daisen, au centre de la préfecture d'Akita. Bordée par les montagnes Ou et Dewa, c'est une région importante dans la culture céréalière grâce aux eaux apportées par les rivières Omono et Yokote. Elle fut créée en 1939 et diffusa ses sakés très localement jusqu'en 1989, data à laquelle elle Takashi Sasaki prend les rênes de la brasserie pour développer une approche complètement nouvelle. Il procède à cette époque à des assemblages de sakés koshu et de sakés junmaï fraîchement produits. C'est sous la direction du Toji Sugawara qu'ils parviennent à l'aboutissement, avec des sakés qui transcendent les stéréotypes, l'umami pour pilier.