

Harada Seiryu Junmai Ginjo



Délicat, élégant et présente des notes florales et des arômes fruités, poire et melon blanc. L'attaque en bouche est aussi souple que fluide. Une agréable évolution, passant d'arômes fruités, plutôt rond, à davantage de caractère et de vivacité. Sur la fin, il devient chaleureux avec l'apparition d'une agréable amertume et d'épices qui surviennent à propos. La finale est nette.

Un Ginjo délicat

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

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 13% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Hatsumomidi

Région: Pref. of Yamaguchi

Type de riz: Yamadanishiki, Saitonoshizuku

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

Notes de dégustation détaillées : Une belle robe jaune pâle pour ce junmai genshu. Le nez est délicat, élégant, il présente à la fois des notes florales, de fleurs blanches principalement et des arômes fruités, notamment de poire et de melon blanc. L'attaque en bouche est aussi souple que fluide. Une agréable évolution, passant d'arômes fruités, plutôt rond, à davantage de caractère et de vivacité. Sur la fin, il devient chaleureux avec l'apparition d'une agréable amertume et d'épices qui surviennent à propos. La finale est nette.

Accords recommandés : Les associations sont faciles, à déguster avec des sashimis, de la sole meunière, accompagné de fromage ou encore en apéritif. Servir frais.

A propos de la brasserie : La brasserie de Hatsumomidi est située dans la localité de Shunan (Préf. de Yamaguchi) en bordure de la mer de Seto. Fondée en 1819, pendant la période Edo, elle est la propriété de la famille Harada depuis 12 générations. Si elle connaît des moments difficiles dans les années 70, elle renaît admirablement en 2003 sous l'impulsion de Yasuhiro Harada en devenant une « brasserie des quatre saisons ». L'idée étant d'offrir à ses clients des produits nouveaux et frais tout au long de l'année. Les volumes produits annuellement sont relativement faibles, de l'ordre de 300 à 340 goku (54 à 62000 litres). Hatsumomidi utilise l'eau de la source de Shikano, dans localité de Kano, un peu plus au nord dans les montagnes de Chugoku. Une eau légère, peu minéralisée qui est à l'origine de la fameuse rivière Nishiki. Pour le riz, ce sont uniquement les souches Yamada Nishiki et Saito no Shizuku cultivées localement à Yamaguchi qui entrent dans la production. Le riz Saito-no-Shizuku est un riz à saké unique de la préfecture de Yamaguchi. Il est produit par un croisement du Kokuryo Miyako et du Saikai 222 (issu du Yamada Nishiki). Appelé initialement Yamaguchi Sake Numéro 1, il se caractérise dans sa culture par une bonne résistance à l'effondrement. Des essais de brassage ont été menés depuis 2003 et ont dévoilé sa particularité à apporter de rondeur et de douceur au saké. Il est depuis un riz très populaire et emblématique de la préfecture de Yamaguchi.

