# Yamasan Masamune Koteki




Ce saké Junmai Ginjo, nommé d'après le sanctuaire Saka, dédié à la vénération des divinités de la fabrication du saké, est produit à partir de riz cultivé exclusivement dans la préfecture de Shimane et poli à au moins 60%.

**Un koshu à la fois dense et élégant**

?????? ?? ?????????? ??????????
72cl - Alc. 18% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Koshu
Alcool: Alc. 18% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Sakemochida Honten
Région: Préf. de Shimane
Type de riz: Sakanishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Riche, puissant

**Notes de dégustation détaillées :** Vieilli pendant plus de trois ans dans une brasserie vieille de 140 ans, ce saké présente une belle couleur ambrée, un arôme doux et mature. L'acidité est légère, tandis que l'umami, développé au fil du vieillissement, apporte une profondeur et une densité remarquables. Malgré sa saveur profonde, il reste suffisamment fluide et léger pour être apprécié pendant le repas.

**Accords recommandés :** Il se marie à merveille avec des légumes marinés, du poisson blanc, du poulet grillé, des desserts au caramel et des fromages affinés.

**A propos de la brasserie :** Sakemochida Honten est une petite brasserie familiale qui produit du saké traditionnel depuis plus de 140 ans à Izumo, dans la préfecture de Shimane. Depuis l'Antiquité, Izumo est profondément impliqué dans la fabrication de saké et cette localité est considérée par beaucoup comme le berceau du Nihonshu. Une légende raconte que tous les Dieux, et il y en a huit millions dans le shintoïsme, ont coûtume de se rassembler au sanctuaire de Izumo Matsuo pour un festin qui dure 180 jours. Octobre est d'ailleurs surnommé le "mois d'absence des dieux", La rue où se trouve la Sakemochida Honten s'appelle "Kitano Kaido", un quartier classique où l'on peut toujours admirer les anciennes constructions de bois, à visiter absolument.