Hakushika Kijuro



Issu de l'assemblage de différents sakés, notamment de Ginjo, le nez est puissant, riche et doux, sur des notes de bonbons et de fleurs. Clair et désaltérant en bouche, des sensations vives d'anis et d'eau de source, il évolue sur les épices, le cacao et les fruits secs. Une belle richesse aromatique, un umami marqué.

Un Tokubetsu Honjozo d'excellent niveau

?? ??? ???????????
72cl - alc. 14.7% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Honjozo
Alcool: Alc. 14.7% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tatsuuma Honke
Région: Préf. de Hyogo
Type de riz: Hattanso
Polissage du riz: 75%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Un saké issu d'un assemblage de différents sakés et notamment de Ginjo. Le nez est puissant, riche et doux, sur des notes évoquant les bonbons et les fleurs, rose, fleur d'oranger. En bouche, il est clair et désaltérant, sur des sensations vives d'anis et d'eau de source. Il évolue sur les épices, le cacao et les fruits secs, avant de devenir chaleureux et puissant. Une finale nette. Kijuro est un Tokubetsu Honjozo d'excellente qualité, homogène, sec et pur, tout en conservant une bonne richesse aromatique et un umami marqué.

Accords recommandés : A déguster sur des poissons grillés, sur une cuisine de comptoir de type izakaya. Les fritures, brochettes yakitori, calmars sautés. Droit et sec, il est également une excellente base de cocktails.

A propos de la brasserie : Tatsuuma Honke démarre en 1662 dans la région de Nada, proche de la ville de Kobe. Avec l'installation de nombreuses brasseries, la période faste pour cette région qui devient rapidement l'une des plus importantes zones de production de saké. Sous l'ère Edo (17-19ème siècle), la brasserie familiale connut son âge d'or, devenant très populaire grâce au succès de différentes de leurs cuvées.
Mais la croissance n'a pas toujours été linéaire pour Tatsuuma Honke et la brasserie a dû surmonter de grandes difficultés au cours de son histoire avec, par deux fois, la destruction de l'outil de production, pendant la Seconde Guerre mondiale et après le séisme de Kobe en 1995. Faisant contre mauvaise fortune, bon cœur, ces évènements défavorables furent l'occasion de se moderniser profondément. Mais passer subitement de méthodes traditionnelles à des techniques modernes n'est pas sans risque et c'est avec beaucoup d'ingéniosité que Tatsuuma Honke a su se réinventer en conservant entière leur essence de brasserie familiale ancrée dans la tradition et attachée à la qualité.