

Tamagawa Yamahai



Ce saké est produit par le premier toji européen, l'anglais Phillip Harper. Le nez évoque la douceur des fruits tropicaux, la bouche est très concentré, un riche umami, plutôt sec. Une bonne amertume, de l'acidité et degré d'alcool assez élevé tout de même.

Amertume, acidité, un saké puissant

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

72cl - alc. 19% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Yamahai Nama Genshu

Alcool: Alc. 19% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kinoshita Shuzo

Région: Préf. de Kyoto

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 66%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

A propos de la brasserie : Localisée dans la magnifique région de Fushimi, au Sud de Kyoto, l'une des plus populaires régions de saké au Japon, la brasserie de Masuda Tokubee est bordée par trois grandes rivières. Grâce à cet accès à l'eau et le transport par voie fluvial, de nombreuses brasseries se sont installées dans cette localité à partir du 17ème siècle. Masuda Tokubee est sur place depuis 1675 et est la plus ancienne brasserie de Fushimi. Elle a remis au goût du jour le "doburoku", le saké "fait maison", non filtré, non pasteurisé et pétillant ; Masuda Tokubee est pionnière dans l'embouteillage des Nigori, les sakés non-filtrés.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké offre une expérience gustative riche et complexe. Au nez, il séduit par la douceur des fruits tropicaux. En bouche, sa concentration intense révèle un umami prononcé, équilibré par une sécheresse subtile. Une agréable amertume ajoute de la profondeur, tandis que l'acidité apporte fraîcheur et équilibre.

Conseils de dégustation : En association avec la puissance du Tamagawa Yamahai, nous recommandons des choses bien marquées en termes de saveur, comme des poissons marinés au miso, les yakitoris, les champignons, le canard, les plats en sauce ou crème, les fromages. Un saké intéressant à déguster tel quel pour le plaisir de la découverte.