

Jijoshu

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Koshu
Alcool: Alc. 17.2% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kaetsu Shuzo
Région: Préf. de Niigata
Type de riz: KoshiTanrei
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Un saké élaboré à partir de 100% de riz-koji. De couleur or, son nez est puissant évoquant les fleurs sauvages. Une bonne acidité enveloppe à merveille son fond doux et onctueux. Le saké Jijoshu évoque les fruits bien mûrs comme les abricots, les prunes, mais aussi les fruits sec (noix, noisette) et le chocolat.

Une belle acidité sur un fond doux et onctueux

72cl - alc. 17.2% vol.

A propos de la brasserie : Kaetsu Shuzo a été originalement créé en 1880 dans la Préfecture de Hukushima, puis fut transférée à Niigata en 1886. La Préfecture de Niigata fait face à la mer du Japon, le climat y est de type continental avec des étés très chauds et des hivers froids et enneigés. La brasserie est située dans la ville Aga-machi là où la rivière Agano et Tokonami se rejoignent. Elle est également entourée par de nombreuses montagnes. Cette zone a donné naissance à l'un des plus noble riz "Sakamai" (riz dédié à la production de saké). La qualité de l'eau est également excellente avec les sources naturelles aux alentours qui donnent une eau pure et douce. Une excellente région de sakés.

Conseils de dégustation : un vrai saké de dégustation à découvrir à tout moment avec des fruits secs ou du chocolat par exemple. Sur des fromages puissants, sur une tarte aux fruits, il surprendra les connaisseurs !