

Les collines du Chichibu



Product short description:

La Préfecture de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké et qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Asahara a donc eu besoin d'innover énormément pour attirer l'attention. C'est sans compter le talent Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.

2 SAKES 72cl - ASAHARA SHUZO

Musashino Junmaï - Musashino Junmaï Ginjo

Asahara Shuzo est une brasserie familiale située dans la **Préfecture de Saïtama**, au cœur des collines qui précèdent **les montagnes du Chichibu**. Cette région verte et très vallonnée est connue pour la culture d'arbres fruitiers, et notamment de prune et de Yuzu.

Fondée à la fin du 19ème siècle, la brasserie s'est attaché les services de deux jeunes Tojis (une trentaine d'années chacun), ce qui est relativement rare, et connaît actuellement une très belle réussite grâce à la variété et l'inventivité des produits qu'elle propose : des sakés, mais aussi des liqueurs et des bières de riz.

Nous vous proposons de goûter quatre sakés de cette brasserie:

Musashino Junmaï : un junmaï qui joue sans complexe dans la cour des ginjo. Musashino est floral et riche, sans être encombrant et à ce titre, il peut accompagner une grande variété de plats.

Musashino Junmaï Ginjo : exubérant, sur les fruits exotiques, la banane, la poire. Il est riche, onctueux et reste très bien équilibré par une jolie acidité.