

Masuizumi Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Masuda Shuzoten

Région: Préf. de Toyama

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Ce saké est élaboré par l'un des plus célèbres "Nototoji", l'élite des toji. Le nez est sophistiqué, floral et fruité. En bouche, un riche umami est amené par le riz Yamadanishiki. Il est fruité et légèrement doux, mais garde une belle minéralité.

Un riche umami pour un saké fruité, doux ,et vif à la fois

72cl - alc. 15.5% vol.

Conseils de dégustation : à découvrir frais, au moment de l'apéritif ou en accord avec des mets variés, mais au goût relativement soutenu. Très intéressant sur les préparations légèrement épicées.

A propos de la brasserie : fondée en l'an 26 de l'ère Meiji sous la marque Iwaizumi, la brasserie changera de nom plus tard pour "Masuda Shuzo", nom de son fondateur Masuda Masuizumi. Elle compte parmi les premières Kura à produire des sakés de style Ginjo, il y a plus de 40 ans, à une époque où cette catégorie était aussi peu connue que les méthodes pour les obtenir. La tradition se perpétue aujourd'hui grâce au remarquable travail du Toji actuel, M. Hatakana, 72 ans !