

Kameman Genmaïshu

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Genmaï

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 50cl

Producteur: Kameman Shuzo

Région: Préf. de Kumamoto

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Ingrédients: Riz complet

Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Le riz est utilisé tel quel car il est cultivé selon la méthode "Aïgamo" permettant d'éviter toute utilisation d'intrants. Un saké qui évoque le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, sur des notes vives d'agrumes, de pomme, de poire. Il est certainement l'un des plus aboutis dans ce microcosme.

Issu d'un riz cultivé en Aïgamo

50cl - Alc. 15% Vol.

Notes de dégustation détaillées : le riz est utilisé tel quel dans la production, seule la cuticule brune est retirée. Il est cultivé selon une méthode particulière appelée "Aïgamo", une technique ancestrale chinoise, qui consiste à élever, au sein même de la rizière, une colonie de canards qui grandissent et vivent in-situ, se nourrissant des insectes et empêchant le développement des mauvaises herbes. Ils aèrent naturellement les sols en les fouillant à la recherche de nourriture. Les rizières sont donc maintenues saines en évitant toute intervention de l'homme. Le riz peut donc être utilisé sous sa forme "Genmaï", chose rare, et Kameman Genmaïshu est certainement l'un des plus aboutis dans ce microcosme.

De couleur dorée à reflets cuivrés, on a un saké au nez boisé, évoquant clairement le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, elle évolue sur des notes vives d'agrumes, de pomme, de poire. Un saké homogène et vif. De belles variations autour du fruit et de l'acidité. Des notes complexes de miel et de foin apparaissent sur une finale longue, évoquant un vin de paille.

Conseils de dégustation : à déguster frais, en accompagnement d'une cuisine riche, sur des variations sucrées-salées, sur les gibiers, le canard, les desserts au fruits, une tarte au poire par exemple.