

Musashino White Junmaï Daïginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo Genshu
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Asahara Shuzo
Région: Préf. de Saïtama
Type de riz: Sakemusashi
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Product short description:

Le saké Daïginjo White, dans la série des Musashino, est produit à partir d'un riz développé tout spécialement au coeur de la préfecture de Saïtama, le riz Sakemusashi, poli à 50%. La levure utilisée ici a été créée sur place, par la brasserie de Asahara Shuzo.

Un saké sur des notes très marquées de melon. Fuité, il est vif et droit en bouche

72cl - Alc. 15% Vol.

Conseils de dégustation : un Daïginjo à apprécier tel quel, frais, ou en accompagnement de choses simples et délicates.

A propos de la brasserie : Asahara Shuzo est une brasserie familiale installée dans la Préfecture de Saïtama, au coeur des collines qui précèdent les montagnes du Chichibu, au Nord-Ouest de Tokyo. Elle fut fondée en 1882 par Zenjiro Asahara alors qu'il n'avait que 29 ans et c'est aujourd'hui Kenichi Asahara, le représentant de la 5ème génération, qui dirige fabrique. La localité de Saïtama est un terroir relativement nouveau dans la production de saké qui ne jouit pas de la même réputation que certaines régions plus classiques. Une histoire récente qui a poussé Asahara Shuzo à beaucoup innover pour attirer l'attention. Elle propose aujourd'hui des produits au caractère bien trempé, portés par deux très jeunes Toji d'une trentaine d'années seulement. Des brasseurs dynamiques et surtout formés directement par Kenichi Asahara, un maître dans l'art de manier les levures.