

# Azumacho Junmai

## 50cl

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 50cl  
Producteur: Setou Shuzo  
Région: Préf. de Saga  
Type de riz: Reiho  
Polissage du riz: 60%  
Temp. de dégustation: De frais à chambré  
Caract. gustatives: Minéral, vif



### Product short description:

Avec ce saké Junmai entrée de gamme, la maison Setou Shuzo nous donne un bel aperçu de son savoir-faire. Un junmai agréable, typé et bien équilibré. On trouve de riches notes céréalières et des marques franches de riz. Un saké net et un beau kire finish.

**Très bien équilibré, un junmai à la recherche du "clean umami"**

□□□□□□□□□□□□□□□□  
50cl -alc. 16% vol.

**A propos de la brasserie :** la brasserie Setou Shuzo fut fondée sous le nom Maruhei Masamune en 1789 par Tajibei Setou. Il installa sa fabrique à Shiotacho, dans la Préfecture de Saga. C'est à partir de 1920 que l'un de leur saké devint ultra connu dans la région, le saké Azumacho, dont le nom fut donné par le Premier Ministre Japonais de l'époque lui-même, M Takashi Hara ! En 1929, Azumacho devient fournisseur saké officiel la Maison Impériale de l'Empereur Showa. Les sakés de Setou Shuzo sont ultra-soignés et surtout très riches, avec un Kasubuai, le pourcentage de Kasu restant après filtration, vraiment élevé. Un argument que la brasserie de manque pas de mettre en avant.

**Conseils de dégustation :** à servir à la fois à l'apéritif et pendant le repas. Facile à associer à de nombreuses préparations, y compris des plats de style izakaya. A découvrir à différentes températures, de frais à température ambiante.