

# Azumacho Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Ginjo  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Setou Shuzo  
Région: Préf. de Saga  
Type de riz: Yamadanishiki, Saganohana  
Polissage du riz: 60%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



## Product short description:

Une cuvée assez nouvelle qui existe depuis seulement mai 2018, mais pourtant déjà récompensée à de multiples reprises. Le travail sur ce Junmai Ginjo combine l'utilisation de riz Yamadanishiki et de levure n°9 (originaire de Saga). Le résultat est fruité et croquant ! De superbes arômes, sur un riche umami.

### Vif, craquant, de très beaux arômes de fruits

□□□□□□□□□□□□□□  
72cl -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, 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 Kasubuaï, le pourcentage de Kasu restant après filtration, vraiment élevé. Un argument que la brasserie de manque pas de mettre en avant.

**Conseils de dégustation :** frais, sur une cuisine raffinée ou simplement en apéritif.