

Amabuki Ichigo Kobo Nama

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo Nama
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Amabuki Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Un namazake, un saké non-pasteurisé, élaboré à partir de levures extraites de fleurs de fraisier. Il est vif, frais, fruité, marqué par les fruits rouges, la fraise, les agrumes et la poudre de riz. Souple, il devient puissant vers les fruits, l'abricot, la pomme. Une grande amplitude pour ce saké rond, onctueux.

Produit à partir de levures de fraisier

72cl - Alc. 16.5% Vol.

A propos de la brasserie : Amabuki est installée au nord ouest de Kyushu, dans la Préfecture de Saga, au pied de la montagne Amabukiyama, d'où son nom. Riche de plus de 300 ans d'histoire car fondée pendant la période Genroku (1688 - 1704), elle est spécialisée dans l'extraction et l'utilisation de levures provenant des différentes fleurs de leur environnement direct. Utilisées dans la production de leurs sakés, elles confèrent des arômes exubérants, un style incomparable qui fait toute l'originalité de la brasserie. Le riz utilisé est quant à lui cultivé dans la plaine de Saga selon la méthode dite du "aïgamo" consistant à élever des canards dans les rizières afin qu'ils se nourrissent des mauvaises herbes et insectes. Ainsi les rizières sont exemptes de quelconque traitement. L'eau utilisée est douce, elle provient de la montagne Sefuri. Nous avons la chance de pouvoir vous présenter une sélection de trois sakés produits à partir de trois levures différentes.

Notes de dégustation détaillées : élaboré à partir de levures extraites de fleurs de fraisier, Amabuki Ichigo Kobo est un namazake, c'est à dire un saké non-pasteurisé. Légèrement coloré, il présente de légers reflets jaunes. Le nez est vif, frais, fruité, marqué par les fruits rouges, la fraise, les agrumes et la poudre de riz. L'attaque en bouche est souple et suave puis évolue sur davantage de puissance vers les fruits, l'abricot, la pomme. Une grande amplitude pour ce saké rond, onctueux, mais aussi vif, sur les épices. La finale est longue et vive, sur une belle amertume, ce qui ajoute à la sensation de fraîcheur et de pureté.

Conseils de dégustation : à déguster frais, du pur plaisir en apéritif. En accord, sur les sashimis, les fromages crémeux, les tartes aux fruits.