

Saké spécial 2 : saké âgé "Koshu"



Product short description:

Un style assez rare mais une catégorie importante à connaître quand on s'intéresse au saké : les sakés âgés ou Koshu. L'illustre Hanhato Kijoshu est le meilleur exemple de cette catégorie. Des couleurs profondes et de magnifiques arômes tertiaires.

Agé 8 ans, élégant, profond
50cl - alc. 16.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : Hanahato est un saké Koshu vieilli 8 ans en cuve inox - le vieillissement en cuve inox a pour objectif de laisser le saké évoluer de façon la plus neutre et naturelle possible. Les sakés âgés ne sont pas courants dans l'univers du saké, mais certaines maisons en ont fait une spécialité. C'est le cas pour Enoki Shuzo avec Hanahato, qui est également Kijoshu, c'est-à-dire produit par l'ajout de saké pendant les étapes de fermentation. Une belle couleur ambrée, il est riche et rond en bouche, doté d'une incroyable élégance rappelant un Porto. Il est mature, dense, suave, net et bien équilibré. Une complexité qui se retrouve sur la finale, une belle longueur et de la tension.

Conseils de dégustation : un saké de dégustation qui offre également d'innombrables possibilités d'associations. Au cours du repas, avec du jambon cru, des fromages comme la mimolette vieille, sur des viandes grillées, et des sauces relevées. En dessert, l'accord parfait avec du chocolat.