

Tsuchida Kimoto Junmaï Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Kimoto Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tsuchida Shuzo

Région: Préf. de Gunma

Type de riz: Riz de consommation de la Préf. de
Gunma

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

NEW!



Product short description:

le nez est net, clair et léger, sur de subtiles notes de yogourt et de banane. La bouche est ronde, beaucoup de clarté et de fraîcheur, une belle acidité. On poursuit sur des saveurs complexes, résultat de cet environnement particulier. La structure est ample, riche sans être pesante, l'umami est net !

Un Kimoto moderne et sophistiqué !

72cl - Alc. 15% Vol.

C'est le saké qui a révélé la brasserie de Tsuchida Shuzo. Il correspond à la première cuvée faisant suite à la décision de 2016 de passer la production en méthode Yamahai, ce n'est qu'en 2019 que s'opère le changement vers le tout Kimoto. Un saké Ginjo qui s'inscrit dans un mouvement privilégiant le développement de relations naturelles entre les microorganismes de la brasserie, diamétralement opposé à ce que l'on peut voir par ailleurs aujourd'hui dans l'élaboration de cette classe de sakés. On retrouve cette volonté dans la préparation du Koji. Ici pas de « tsuki-haze », mais un koji-kin puissant et un koji préparé rapidement. C'est un kimoto, donc des concentrations d'acide lactique obtenues naturellement, grâce au bâtonnage Yama Oroshi. Ce fer de lance de chez Tsuchida Shuzo est le témoin de leur savoir-faire et de leur passion. Il est remarquablement réussi.