

Yatagarasu Taruzake

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï
 Alcool: Alc. 14% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Kitaoka Honten
 Région: Préf. de Nara
 Polissage du riz: 68%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Minéral, vif



Product short description:

Un saké Junmaï sec et rafraîchissant élevé en fûts de bois fabriqués à partir de cèdre de la vallée de Yoshino. La durée d'élevage a été ajustée en fonction de la saison afin que les notes boisées ne soient pas trop marquées. Elles se combinent de avec les arômes du Junmaï, ajoutant une pointe d'astringence tannique.

Pour les amateurs de notes boisées

Effort 72cl - alc. 14% vol.

A propos de la brasserie : la brasserie de Kitaoka Honten se situe dans la localité de Yoshino, au Sud de Nara, ville qui fut la première capitale du Japon au 8ème siècle à l'extrémité orientale de la route de la soie. D'un point de vue historique et spirituel, cette zone montagneuse est certainement l'un des endroits les plus riches du pays ; elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO pour les innombrables temples et lieux de pèlerinage, pour la résidence d'été l'empereur et les sites naturels remarquables dont elle regorge. La brasserie de Kitaoka Honten démarre 1868, mais s'appuie sur une histoire familiale courant sur sept générations. Une lignée de producteurs de sauce soja, d'huile et de saké qui vit son destin transformé sous l'impulsion de l'un de ses fils, Sojuro.

Conseils de dégustation : un Junmaï à déguster à température ambiante ou tiède avec des légumes ou du poisson grillé, ou alors frais avec des hors-d'œuvre tels que le saumon fumé ou les fromages.