

Yatagarasu Kinuhikari

NEW!

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo
Alcool: Alc. 13% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kitaoka Honten
Région: Préf. de Nara
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Elaboré à partir d'une levure maison isolée à partir de fleurs de cerisier, un saké à la faible teneur en alcool (13%), une belle douceur qui s'exprime sur des notes fruitées d'agrumes, d'ananas et de pêches mûres.

Un Ginjo léger, super élégant, fruité

Effort 72cl - alc. 13% 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 : à découvrir frais, en laissant la bouteille se réchauffer lentement à température de la pièce lors de la dégustation afin de profiter des délicats notes fruitées. Les arômes évoluent au fur et à mesure de la dégustation. A découvrir accompagné de poisson blanc, de shabu-shabu, de légumes.