

Limited 555 Yamahai Muroka Nama

NEW!



Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo Yamahai
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Tanaka Shuzo
Région: Préf. de Miyagi
Type de riz: Toyonishiki, Kuranohana
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Un saké Yamahai Muroka Nama qui combine les caractéristiques de la méthode Yamahai avec l'utilisation de levures à Ginjo. Des notes lactiques, une belle acidité, doublée d'une douceur rafraîchissante évoquant les agrumes. Un saké bien structuré, sur une sensation globale nette, pure. En plus, c'est un nama !

Vif et structuré, un beau saké, presque nature

□□□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - alc. 16.5% vol.

A propos de la brasserie : Tanaka Shuzoten est installée dans la plaine fertile de Kami-cho, préfecture de Miyagi. Une plaine alimentée en eau par la fonte des neiges du mont Oou voisin. La brasserie a été fondée en 1789 par Rimbei Tanaka, alors représentant de la première génération du principal marchand de kimonos du clan Date. Le choix de la région ne fut pas anodin, c'est à la fois un lieu où la production de riz compte parmi les plus importantes du Japon, mais aussi un lieu historique et très réputé pour la production du saké. Nombreuses sont les brasseries qui se sont distinguées par des récompenses lors du concours national des nouveaux sakés et Tanaka Shuzoten en fait bien entendu partie.

Le riz produit dans la préfecture de Miyagi, l'eau souterraine des monts Oou et les brasseurs sont tous originaires de la région de Tohoku. Ils connaissent remarquablement bien les ressources locales et savent comment adapter les changements climatiques de chaque année à la production de saké. Leur toji a un parcours pour le moins singulier. Morikawa Yasutaka fut l'un des plus jeunes Toji du Japon. Il a travaillé dans 14 brasseries différentes avant de se fixer sur la brasserie de Tanaka Shuzoten. Il est responsable de la production de l'ensemble de la gamme de Tanaka Shuzoten, mais a aussi créé sa propre marque de saké, vendue exclusivement par un nombre limité de distributeurs dont nous sommes fiers de faire partie.

Conseil de dégustation : sa structure franche s'associe aussi bien avec les viandes qu'avec les poissons à chair blanche. A servir légèrement frais. Il n'est pas complètement filtré, quelques sédiments peuvent se former pendant le stockage.