



HATSUMAGO KIMOTO TRADITION

Honjozo | 70% Rice Polishing | Yamagata

Hatsumago Kimoto Tradition Honjozo est un saké à 15 % vol. brassé selon la méthode kimoto avec du riz Haenuki de la préfecture de Yamagata. PRODUCTION : Classé honjozo, élaboré à partir de riz koji, d'eau et d'une faible quantité d'alcool de brassage ajouté. Le levain kimoto, sans levure commerciale, repose sur les bactéries lactiques présentes naturellement pour une fermentation plus lente et plus exigeante en main-d'œuvre que la méthode sokujo moderne. SERVICE : À servir frais ou tiède ; sa profondeur umami et sa finale sèche et crémeuse accompagnent les sushis, yakitori, sashimis, gyoza et tempuras.

Tasting notes

Color

Paille pâle, limpide.

Aroma

Pain complet, notes lactiques, abricot mûr, noisette grillée, brioche.

Taste

Rustique, riche en umami, moelleux, structuré, sec.

Finish

Finale crémeuse et sec.

TOHOKU MEIJO Fondée en 1893 par la famille Sato à Sakata, dans la préfecture de Yamagata, là où la rivière Mogami rejoint la mer du Japon. Tohoku Meijo est l'une des trois seules brasseries au monde à brasser exclusivement selon la méthode kimoto traditionnelle, en élaborant à la main des levains naturels à base d'acide lactique plutôt que de recourir à des ajouts de levures commerciales.