ESSENCE 5 BY CHARTIER - BLEND "CHARME"

incolore · Japon / Japon



Producteur : Nagayama Shuso
SAQ (CCNP) : 15392781
Couleur : incolore
Format : 500ml
Prix : 89.00 $

Appellation : Yamaguchi Prefecture
Pays : Japon
Région viticole : Japon

Vinification : Mélange minuteux de Junmai Daiginjo, Daiginjo et de Jukuseishu (saké vieilli)
Élevage : 1 mois

Aspect gustatif : En bouche, spécialement pour un saké sec, il offre une texture enveloppante, des saveurs complexes d'une grande longueur et une harmonie générale tout simplement incroyable sur des notes de melon miel, de wasabi, de toffee et d'algues : floral et marin. Profil aromatique rappelant les meilleurs amontillados de Jerez en Espagne, mais avec la texture douce et veloutée et l'umami typique des grands sakés japonais.
Aspect olfactif : Le nez inspire des notes de noix grillées, de figues séchées, de sauce soja et d'épices douces.

Accord vin et mets : parfait pour accompagner les plats riches en sauce, tels que le poulet à la sauce aux champignons ou les coquilles Saint-Jacques au shiitake dashi, ainsi que le foie gras et les fromages jeunes à croûte lavée. Essayez-le avec des mets perses et laissez-vous surprendre!
Conservation : 2 à 3 ans.

Le domaine :

Ce qui distingue le Blend, c'est que François Chartier a utilisé sa touche magique pour complexifier et magnifier les meilleurs sakés artisanaux dans chaque brasserie où il a signé un Essence5 Blend. En assemblant de multiples styles aux caractéristiques uniques et en découvrant l' » essence » de chaque producteur, un monde de possibilités s'ouvre et offre au consommateur une merveilleuse expérience gustative et gastronomique, à la fois traditionnelle et avant-gardiste.

Revue de presse :

Wine Access, https://francoischartier.ca/sakes/essence-5/, Dec 1969

"Un chef-d'œuvre d'assemblage. C'est un saké révolutionnaire qui a le potentiel de vieillir comme un grand vin."

Jancis Robinson, https://francoischartier.ca/sakes/essence-5/, Dec 1969

" J'ai beaucoup apprécié le saké Chartier. Si l'on devait nommer un vin similaire, ce serait un jeune bourgogne blanc. "