



**Producteur :** Nagayama Shuso

**SAQ (CCNP) :** 15393118

**Couleur :** incolore

**Format :** 500ml

**Prix :** 63.25 \$

**Appellation :** Junmai Ginjo

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Japon

**Région viticole :** Japon

**Nom du propriétaire :** François Chartier

**Vinification :** ASSEMBLAGE ET SÉLECTION PAR CHARTIER  
DES KURA ARTISANAUX SAKÉS JAPONAIS FAITS À LA  
MAIN

**Aspect gustatif :** Ce Junmai Daiginjo est d'une saveur incomparable. Dense, corsé, compact et enveloppant, il se distingue par sa luminosité et sa fraîcheur, grâce à son acidité naturelle vibrante. Ses arômes de fruits tels que le litchi et la banane, équilibrés par une texture douce, lui confèrent une sensation de douceur. Un véritable plaisir à savourer tout au long du repas.

### Le domaine :

L'art de l'assemblage dans le monde du saké a été réinventé en 2017 par le célèbre maître assembleur François Chartier. Désormais, sous le concept Essence5, il sublime cet art en ajoutant sa touche magique, complexifiant ainsi les profils aromatiques des sakés élégants et artisanaux de Nagayama Shuzo.

Située dans la célèbre préfecture de Yamaguchi, Nagayama Shuzo est une brasserie familiale fondée en 1887 qui marie habilement méthodes traditionnelles et esprit moderne. Avec leurs deux principales marques, Drunk Monkey et Yamazaru, le Toji Gentarou Nagayama sait tirer le meilleur parti du Yamada Nishiki, le roi du riz spécifique au saké, cultivé localement. En tant que Toji de nouvelle génération, M. Nagayama se montre très exigeant quant à la qualité de son approvisionnement en riz. Il collabore désormais étroitement avec de jeunes agriculteurs contractuels afin de garantir un approvisionnement stable et de haute qualité tout au long de sa carrière de brasseur.

Utilisant l'eau modérément dure de la région, la famille Nagayama aspire à exprimer les arômes complexes et délicats du daiginjo, typiques du terroir de Yamaguchi. Les brasseurs adhèrent à la philosophie selon laquelle le saké est une substance vivante, dont le caractère évolue avec le temps et les variations naturelles.

Ainsi, tous les sakés sont élaborés grâce à une technique unique de maturation à température naturelle, conférant à chacun une pureté de goût et une complexité singulière.