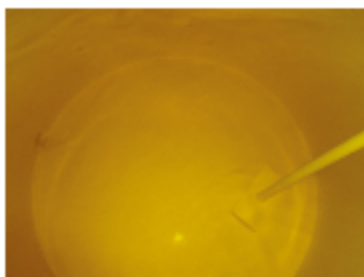


Les arômes et les couleurs du saké



Les arômes et les couleurs du saké

Comme pour les produits agricoles, il est évident que, pour une même variété de saké, les sakés des petits producteurs, varient en goût et en couleur d'une année sur l'autre, et même selon le moment de l'expédition. Nous ne pouvons pas garantir le même goût pour chaque saké comme le font les fabricants industriels.

Les vieux sakés présentent une robe légèrement colorée contrairement aux jeunes sakés incolores. Admirez leurs nuances avant d'hummer leurs arômes.

Notre riz à saké

Nos sakés sont confectionnés avec une variété de riz onéreuse, particulièrement adaptée au brassage du saké. Nous utilisons en intégralité du riz *hidahomare* produite dans la région de Hida.



Comment déguster notre saké ?

Les vieux sakés ont pour particularité de se déguster chauds. On dit que les arômes se développent avec la chaleur. Mais selon les circonstances, on choisira de les déguster frais ou chauds.

De manière générale, un saké avoisine les 15 % d'alcool. Les sakés *genshu* par exemple, riches en alcool avec des arômes typés, se boiront plutôt frais, mais il n'y a pas vraiment de règles, à vous de tester et de trouver la température «juste» .

Le saké ne se boit pas d'une traite comme une tequila. Versez une petite quantité dans un verre à vin et dégustez tranquillement.