



## Grace Winery

Koshu Kayagatake de Grace Winery est un exemple exquis de l'excellence viticole japonaise, offrant un profil léger et floral avec une acidité rafraîchissante et des nuances complexes.

### Koshu Kayagatake 2024

GRACE WINE

, Japon

#### Région et Vignobles

Grace Winery est située dans la **préfecture de Yamanashi**, le berceau de l'industrie vinicole japonaise. Le climat de la région, caractérisé par des journées chaudes et des nuits fraîches, est idéal pour la viticulture. Les vignobles sont plantés sur des sols volcaniques bien drainés, riches en minéraux, ce qui contribue à la minéralité distinctive des vins. Ces sols, combinés avec des techniques modernes de formation de la vigne telles que **la taille en cordon et le positionnement vertical des pousses**, offrent des conditions excellentes pour produire des raisins Koshu de haute qualité.

#### Vinification

Koshu Kayagatake est composé à **100 % de raisins Koshu**. Les raisins sont récoltés à maturité optimale et fermentés dans des cuves en acier inoxydable pour préserver l'acidité naturelle et les saveurs délicates du cépage Koshu. Après la fermentation, le vin est vieilli sur ses lies fines pendant **trois mois**, ce qui ajoute richesse et complexité au produit final. Ce processus de vinification minutieux assure que le vin conserve son caractère frais et croquant tout en développant une profondeur subtile.

#### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verdâtres.
- **Arôme** : Léger et floral, avec des notes délicates de **citron, lime, pomme verte** et des touches herbacées.
- **Bouche** : Frais et rafraîchissant, présentant des saveurs de **citrons, pomme verte** et une subtile note poivrée. Le vin se termine sur une minéralité prononcée et une acidité désaltérante.

#### Le Saviez-Vous ?

**Koshu** est le cépage le plus important du Japon, avec une histoire de plus de mille ans de culture. Grace Winery a été un pionnier dans l'introduction des méthodes européennes de taille et de formation de la vigne au Japon, améliorant la qualité et la constance de leurs vins de Koshu. Cette approche innovante a aidé à faire reconnaître internationalement le cépage Koshu et la vinification japonaise.



Alcool : 11,50 %

Composition: 100% Koshu



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Koshu Kayagatake 2024

## Idées d'Accords Mets-Vins

---

- **Sushi et Sashimi** : L'acidité vive et la minéralité subtile du vin rehaussent les saveurs délicates des fruits de mer frais, ce qui en fait un excellent accord pour le sushi et le sashimi.
- **Salade de fromage de chèvre** : L'acidité rafraîchissante et les notes florales du vin se marient parfaitement avec le crémeux et le piquant du fromage de chèvre, créant un équilibre harmonieux.
- **Poisson blanc grillé** : Les notes de citron et de minéralité du vin complètent les saveurs simples et pures du poisson blanc grillé, rehaussant l'expérience culinaire globale.
- **Tempura** : La texture légère et aérée du tempura est équilibrée par l'acidité fraîche du vin, coupant à travers la richesse du plat.



### Decanter (DCT) : 90 Points (2016)

---

*Founded in 1923, Grace Wines is perhaps the best known Japanese winery, and the previous two vintages of Private Reserve have been awarded Gold and Platinum Medals at the Decanter World Wine Awards. A bit more intense than their regular Koshu bottling, this is grown on slate soils at an altitude of 400 metres. The 2016 has a nose of orange blossom and citrus fruit, leading into a round mouthfeel and some residual sugar. It has a lovely orange and lime palate which is soft yet well balanced by acidity, leading onto a long finish.*

