

# Fukucho Hattanso Junmai Ginjo

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Junmai Ginjo Genshu  
 Alcool: Alc. 16% Vol.  
 Format: Bouteille de 72cl  
 Producteur: Imada Shuzo  
 Région: Préf. de Hiroshima  
 Type de riz: Hattanso  
 Polissage du riz: 50-60%  
 Temp. de dégustation: Toujours frais  
 Caract. gustatives: Riche, puissant



## Description brève du produit :

Pour ce saké, la brasserie de Imadashuzo utilise un riz spécial, le Hattanso, une variété ancienne, ancêtre du fameux Hattanishiki. Le riz Hattanso est difficile à cultiver car il est beaucoup plus grand que la plupart des autres riz et demande des techniques particulières.

## Un beau saké d'apéritif, fin, frais et précis

??? ???? ??? ???? ??????????  
 72cl - alc. 16% vol.

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Imadashuzo Hoten est située dans la Préfecture de Hiroshima, faisant face à la mer de Setonaïkaï, une zone au climat tempéré et connue pour son eau très douce (nansui). Cette eau est justement très difficile à utiliser pour la production de saké et les producteurs de Hiroshima ont dû déployer des efforts constants pour devenir une région d'importance dans le monde du saké. Imadashuzo, c'est une femme Toji qui officie, ce qui est assez rare dans le monde du saké. Elle expérimente beaucoup, notamment en remettant au goût du jour des techniques anciennes comme le funeshibori, la filtration dans des bac de bois à

travers des sacs de toile. Elle utilise également des souches anciennes de riz comme le riz Hattanso, l'ancêtre du riz Hattanishiki.

**Notes de dégustation détaillées :** Alors que le Junmaï de la même maison est puissant et riche, on a davantage de finesse avec le Ginjo et toujours autant de fraîcheur et de précision.

**Conseils de dégustation :** Un saké à associer avec les fromages, les coquillages, et également un très beau saké d'apéritif.