

L'aube - Brasserie du Levant



Un saké onctueux et fruité obtenu par la combinaison de trois cuvées, idéal pour un premier contact avec le saké. Rond et suave il est original, à boire très frais. Il sera idéal pour l'apéritif.

Saké produit en France Brasserie les Lames du Levant

Riz japonais Tamasakae poli à 70%
75cl - alc. 15.7% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 15.6% Vol.

Format: Bouteille de 75cl

Producteur: Les Larmes du Levant

Type de riz: Tamasakae

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Née de rencontres et d'un voyage au Japon, l'idée de créer en France une Sakagura traditionnelle peut paraître originale. Son implantation aussi ; en plein cœur d'une région bien connue pour son excellence viticole, au milieu des coteaux de Condrieu, Côte-Rôtie et Saint Joseph. A y regarder de plus près, ce qui aurait pu sembler être un handicap s'est révélé être un formidable atout : le goût de l'excellence mêlé à celui de la tradition, la recherche d'alliances avec les mets afin de magnifier la cuisine que nos deux cultures ont affiné au fil du temps. Au Japon comme en France, la recherche est la même. Voici la brasserie Les Larmes du Levant et ses premières cuvées des sakés français, issus des meilleures variétés de riz sakéifères du Japon, brassé avec l'eau pure du Mont Pilat, puis élevé dans des cuves, avec toute l'attention et l'amour que les brasseurs lui ont donné durant sa maturation.

Produit en France