La Vague - Brasserie du Levant



Une première touche d'acidité pour un saké vif, charnu et équilibré. Son corps franc, sans ambiguïté et sa finale légèrement sodique, longue et persistante permettent de l'associer sans problème aux charcuteries et aux autres produits des terroirs français.

Saké produit en France, Brasserie les Lames du Levant

Riz japonais Tamasakae poli à 70%
75cl - alc. 17.2% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 17.2% 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 en cuves, avec toute l'attention et l'amour que les brasseurs lui ont donné durant sa maturation.

Produit enFrance