

Izumibashi Tonbo Junmai Green



Le goût de Izumibashi Tonbo Green est équilibré entre la douceur, l'umami et l'acidité avec une finale subtile. Il se déguste parfaitement tout au long du repas et peut être aussi bien apprécié à 15°C, que chauffé (jusqu'à 50°C).

La période de maturation est d'un an, dans des cuves en acier inoxydable à une température d'environ 5° C

???????????????? ???? ??????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Izumibashi
Région: Préf. de Kanagawa
Type de riz: Yamadanishiki/Omachi/Rakufumai
Polissage du riz: 80%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé

A propos de la brasserie : Fondée à Ebinagochi en 1857, pendant la période Edo, Izumibashi se situe dans l'une des principales régions rizicoles de la Préfecture de Kanagawa. Cette situation particulière, au cœur de la plaine alluviale de la rivière Sagami, lui permet d'avoir accès non seulement aux terres nécessaires à la riziculture, mais aussi à une eau d'excellente qualité provenant de la chaîne de montagnes Tanzawa. Elle est l'une des rares brasseries à cultiver elle-même le riz qu'elle utilise dans la production de saké, maîtrisant ainsi le processus de A à Z ! Son emblème est l'Akatonbo figurant sur toutes ses étiquettes, fait référence à une libellule planant au-dessus des rizières. L'eau de chaînes de montagnes de Tanzawa est riche en minéraux et se prête à la production de sakés nets et riches en umami.

Notes de dégustation détaillées : En bouche, Izumibashi Tonbo Green est équilibré entre douceur, umami et acidité avec une finale subtile.

Conseils de dégustation : Il s'accorde bien avec des plats cuisinés et bien assaisonnés tels que les plats à base de tomates et les viandes comme le confit de canard, cassoulet ou même des moules marinières.