

# Musubi

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai  
Alcool: Alc. 12% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Terada Honke  
Région: Préf. de Chiba  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé



## Description brève du produit :

Musubi est un saké doux et léger avec un faible taux d'alcool. Ce saké de la brasserie Terada Honke révèle au fur et à mesure des saveurs de pomme, de raisin vert et de levures sauvages.

## Saveurs de pomme, de raisin et de levures sauvages

72cl - Alc. 12% vol.

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Terada Honke, brasserie de saké fondée en 1673, se distingue par son engagement envers des méthodes traditionnelles et l'écologie. Dirigée par Masaru Terada, elle pratique une production manuelle, privilégie l'agriculture biologique et n'ajoute aucune levure sélectionnée, favorisant la fermentation spontanée. La brasserie cultive son riz, produit son propre k?ji-kin, et collabore à des initiatives agricoles novatrices. La gamme Katori reproduit des sakés de l'époque Edo, exprimant le caractère iconoclaste de la brasserie.

**Notes de dégustation détaillées :** Musubi dévoile un profil sensoriel captivant avec des arômes de saumure d'olive et de vinaigre de cidre bio au nez. En bouche, une acidité vive s'accompagne de subtils accents de pomme à cidre, de raisin vert et de levures sauvages, créant une

symphonie équilibrée. La finale délicate laisse une agréable empreinte de peau de raisin blanc, prolongeant le plaisir de la dégustation.