

Koi Tancho



Littéralement « le Soleil Levant », cette cuvée s'inspire de la c, reconnaissable à sa tache ronde écarlate sur la tête. Un saké qui invite à l'interprétation. Le soleil, représente la pureté et la clarté dans la culture japonaise. Il incarne aussi des valeurs telles que l'honneur, la discipline et la persévérance..

Un saké comme un ode à la résilience

?? ?? ????????????

72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Imayo Tsukasa Shuzo

Région: Préf. de Niigata

Type de riz: Koshitanrei

Polissage du riz: Secret

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Nishigikoi Tansho est produit à partir de de riz Koshitanrei à 100%. Ce riz, cultivé exclusivement dans la préfecture de Niigata, est le fruit de 15 années de développement dont l'aboutissant date de 2004. Il correspond à un croisement entre le Yamadanishiki, réputé pour produire un saké riche et savoureux, et le Gohyakumangoku, originaire de Niigata, connu pour son saké léger et clair. Cette variété a révolutionné l'organisation de concours de saké, au point de mener à l'abolition du système de jugement en deux catégories, en raison de la domination de Niigata dans les compétitions grâce à ce riz exceptionnel. Koshitanrei est véritablement le symbole des défis relevés et des efforts des pionniers de Niigata.

Conseils de dégustation : Un représentant de ce que Niigata a de meilleur à nous offrir. A découvrir avec vos préparation les plus raffinées, sur des dîners d'exception.

A propos de la brasserie : Etabli en 1767 Imayo Tsukasa a véritablement commencé son histoire comme auberge et boutique de saké. Ce n'est qu'au milieu de l'ère Meiji qu'elle devient une brasserie et dédie tous ses efforts à la production. La fabrique est installée à Nuttari, le cœur historique des produits fermentés japonais comme le miso, la sauce de soja, et bien entendu le saké. Imayo Tsukasa est aujourd'hui un représentant emblématique et prestigieux des maisons de sakés de Niigata, ses produits sont dans le plus pur style "tanrei Karakuchi", des sakés vifs, secs et désaltérants.