

# Zaku Megumi No Tomo Junmai Ginjo



Un saké assez classique avec une réalisation parfaitement maîtrisé. Riche et aromatique, des notes de fruits à chair blanche offrent une immersion authentique dans la tradition japonaise.

## Classique et aromatique

75cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 75cl

Producteur: Shimizu Seizaburo Shoten

Région: Préf. de Mie

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: Toujours frais

**Notes de dégustation détaillées :** Notes de fruits à chair blanche, riche et aromatique, très classique, c'est un véritable voyage au Japon. Un saké de grande signature parfaitement maîtrisé.

**Conseils de dégustation :** Huîtres, Sushi, sauté de légumes, Beaufort. Servir frais.

**A propos de la brasserie :** Shimizu Seizaburo Shoten a été fondée en 1869 à Suzuka, dans la préfecture de Mie. La brasserie nourrit l'espoir de progresser un peu plus chaque jour vers son "saké idéal". Pour atteindre cet objectif, elle privilégie le travail manuel plutôt que l'utilisation de machines automatisées. Ainsi, leur méthode de fabrication de saké, le "saké-zukuri", repose sur l'utilisation de petites cuves de fermentation qui leur permettent de porter une attention particulière aux rouages délicats du processus de fermentation.

Le toji, Tomohiro Uchiyama, a étudié la biochimie avant de débiter sa carrière dans la fabrication du saké. Dès le début, Uchiyama a combiné une sensibilité exceptionnelle avec sa ferme conviction de l'importance d'une fabrication de saké sans compromis. Ces dernières années, les talents d'Uchiyama se sont épanouis et il a été reconnu tant au niveau national qu'international, remportant chaque année de nombreux prix prestigieux lors de compétitions majeures.