

Sugata Junmai Daiginjo



Un saké ultra soigné, un nez puissant marqué par les fruits tropicaux et la poire bien mûre. Un Daïginjo riche, intense, avec un fort impact et un puissant umami. Une bonne acidité et un taux d'alcool assez élevé qui contribue à l'équilibre global.

Intense, riche, un magnifique impact

? ???????? ??????????)
72cl - Alc. 17% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daïginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Inuma Meijo
Région: Préf. de Tochigi
Polissage du riz: 40%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Parmi les cuvées Sugata, le Junmai Daïginjo est sans aucun doute le produit le plus abouti. C'est un saké muroka, non filtré au charbon, genshu, non réduit à l'eau après la fermentation et shizuku, car on ne récupère que les gouttes s'écoulant naturellement au moment de la presse. Un saké ultra soigné, un nez puissant marqué par les fruits tropicaux et la poire bien mûre. Un Daïginjo riche, intense, avec un fort impact et un puissant umami. Une bonne acidité et un taux d'alcool assez élevé qui contribue à l'équilibre global.

Accords recommandés : A servir frais ou à température ambiante. En dégustation pure ou sur vos repas exceptionnels.

A propos de la brasserie : Inuma Meijo est située en direction de la ville de Nikko depuis Tokyo, sur les bords de la route Suginamiki célèbre pour être bordée de cèdres sur plus de 35 km. Nous sommes au cœur de la préfecture du Tochigi, une région connue pour la qualité de son riz, de son eau, et pour son environnement naturel préservé. Cette brasserie familiale de toute petite taille propose une série de cuvées spéciales appelées Sugata correspondant à seulement 10% de leur production.