

# Sugata Tokubetsu Junmai

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Tokubetsu Junmai  
 Alcool: Alc. 16.8% Vol.  
 Format: Bouteille de 72cl  
 Producteur: Inuma Meijo  
 Région: Préf. de Tochigi  
 Type de riz: Ginpu  
 Polissage du riz: 60%  
 Temp. de dégustation: De frais à chambré  
 Caract. gustatives: Riche, puissant



## Description brève du produit :

Par l'utilisation de la levure 1801, Inuma Meijo parvient à élaborer ce Junmai sur des notes très fruitées. Produit à partir de riz poli à 60%, donc un Tokubetsu, ce Junmai présente un nez floral et bien marqué par les fruits. Riche, intense, un bon umami en bouche et une finale nette et claire.

## Fruité, riche et plaisant sur tout le repas

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

72cl - Alc. 16.8% Vol.

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** La brasserie de 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.

**Conseils de dégustation :** A découvrir frais ou à température ambiante, en apéritif ou sur toute la longueur du repas.