

Sugata Nama Genshu

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Nama Genshu
 Alcool: Alc. 17.6% 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: Expressif, fruité



Description brève du produit :

Voici la version nama-genshu, non pasteurisée et non réduite, de la série Sugata. Puissant, frais. Un degré d'alcool assez élevé à 17.6% et une bonne acidité pour un équilibre en bouche remarquable. C'est aussi un saké muroka (non filtré au charbon) et shizuku (on ne récupère que les gouttes s'écoulant sans presse).

Exubérant, riche, parfaitement réalisé

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

72cl - Alc. 17.6% 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 appelée Sugata correspondant à seulement 10% de leur production.

Conseils de dégustation : Cette cuvée fait partie d'une série spéciale appelée Sugata correspondant à seulement 10% de leur production. A déguster sur une cuisine raffinée ou en apéritif.