

Sugata Nama Genshu



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.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï 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

Notes de dégustation détaillées : Ce saké se distingue par sa puissance et sa fraîcheur, offrant une expérience gustative vivifiante. En bouche, il présente une bonne acidité qui contribue à un équilibre remarquable, rendant chaque gorgée à la fois dynamique et harmonieuse. Sa structure bien définie et son caractère rafraîchissant en font un choix idéal pour ceux qui recherchent un saké à la fois intense et parfaitement équilibré.

Accords recommandés : 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.

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.