

# Imayo Tsukasa Black



Imayo Tsukasa Black, également nommé Junmai Chokarakuchi est un saké super sec, très fin et droit, tout en restant délicat en bouche et facile à boire. Il est proposé dans un habillage élégant et sobre, une bouteille et son étiquette totalement noire.

## Dans le pur style de Niigata, Tanrei Karakuchi

??????? ?????? ???????????  
72cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Imayo Tsusaka  
Région: Préf. de Niigata  
Type de riz: Gohyakymangoku  
Polissage du riz: 60%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Minéral, vif

**A propos de la brasserie :** Etabli en 1767 Imayo Tsukasa a véritablement commencé son histoire comme auberge et boutique de saké. Ce n'est qu'au milieu de l'ère Meiji qu'elle devient une brasserie et dédie tous ses efforts à la production. La fabrique est installée à Nuttari, le cœur historique des produits fermentés japonais comme le miso, la sauce de soja, et bien entendu le saké. Imayo Tsukasa est aujourd'hui un représentant emblématique et prestigieux des maisons de sakés de Niigata, ses produits sont dans le plus pur style "tanrei Karakuchi", des sakés vifs, secs et désaltérants.

**Notes de dégustation détaillées :** Imayo Tsukasa Black, également nommé Junmai Chokarakuchi est un saké super sec, fin et droit. Délicat en bouche et facile à boire, il est proposé dans un habillage sobre, une bouteille et son étiquette totalement noire. Un saké de soif dans l'authentique style des sakés de Niigata, "tanrei Karakuchi", clair, net précis. Il amène beaucoup de fraîcheur.

**Conseils de dégustation :** Beaucoup de fraîcheur et un côté très désaltérant qui accompagne merveilleusement bien les viandes, les poissons grillés et autres plats aux saveurs riches.