

BO: Tokubetsu Junmai

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Tokubetsu Junmai
 Alcool: Alc. 16% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Tonoike Shuzo
 Région: Préf. de Tochigi
 Type de riz: Miyamanishiki
 Polissage du riz: 53%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Un saké à la bouche claire et tranchante, pleine de fraîcheur. Produit à partir de riz Misayama Nishiki, l'acidité est marquée. Même si les arômes sont riches, il est très agréable pendant toute la longueur du repas. La température de dégustation recommandée est de 15 ?.

Net, clair et tranchant

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

Description du produit :

A propos de la brasserie : l'histoire de cette kura, comme celle nombre de brasseries de saké à Tochigi d'ailleurs, est très intéressante. Elle fût créée par une famille issue d'un groupe de travailleurs venant de la lointaine localité de Shiga, les « Oomi Shonin ». Leur apparition remonte à 1590, date à laquelle Hideyoshi Toyotomi envoie un Daïmyo du nom de Ujisato Gamo depuis Oomi, vers Fukushima. Celui-ci est accompagné de nombreux artistes, hommes de sciences (les shokunin), et de marchands car la mission qui lui est confiée par Hideyoshi Toyotomi est de rendre l'Ouest du Japon plus actif en créant des liens commerciaux avec l'Est. Au fil du temps,

certains des membres de ce groupe vont établir demeure à Tochigi et commencer à fabriquer du saké. C'est ainsi qu'un nouveau style voit le jour dans la région, basé sur les techniques propres aux savants d'Oomi, et entouré de secrets que seuls les marchands connaissent.

Conseils de dégustation : une infinité d'accords possibles pour ce saké vif et frais, donc difficile de donner un accord particulier. A consommer à 15°C ou plus frais encore.