

Le Tonnerre - Brasserie du Levant



Le Tonnerre est un saké vieilli un an en cuve après sa production. Son corps puissant et son acidité caractéristique des sakés traditionnels ouvre sur des notes prononcées de noix. Sa richesse en Umami donne une rondeur et une longueur en bouche exceptionnelle. Le Tonnerre se boit chaud.

Saké produit en France, Brasserie les Lames du Levant

Brasserie les Lames du Levant 75cl - alc. 17.4% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai

Alcool: Alc. 17.9% Vol.

Format: Bouteille de 75cl

Producteur: Les Larmes Du Levant

Type de riz: Tamazakae

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Née de rencontres et d'un voyage au Japon, l'idée de créer en France une Sakagura traditionnelle peut paraître originale. Son implantation aussi, en plein cœur d'une région bien connue pour son excellence viticole, au milieu des coteaux de Condrieu, Côte-Rôtie et Saint Joseph. A y regarder de plus près, ce qui aurait pu sembler être un handicap s'est révélé être un formidable atout : le goût de l'excellence mêlé à celui de la tradition, la recherche d'alliances avec les mets afin de magnifier la cuisine que nos deux cultures ont affiné au fil du temps. Au Japon comme en France, la recherche est la même. Voici la brasserie Les Larmes du Levant et ses premières cuvées des sakés français, issus des meilleures variétés de riz sakéifères du Japon, brassé avec l'eau pure du Mont Pilat, puis élevé dans en cuves, avec toute l'attention et l'amour que les brasseurs lui ont donné durant sa maturation.

Conseils de dégustation : Intéressant à découvrir en "atsukan", chauffé entre 60 et 65 et servi à la japonaise, dans un tokkuri. Le Tonnerre est un beau compagnon des fromages bleus comme le Roquefort ou les fromages à pâte cuite pressée comme un vieux Comté.

Produit en France