

# Hyakushun Junmai Ginjo Muroka Genshu

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Junmai Ginjo  
 Alcool: Alc. 16.5% Vol.  
 Format: Bouteille de 72cl  
 Producteur: Kosaka Shuzojo  
 Région: Préf. de Gifu  
 Type de riz: Minonishiki  
 Polissage du riz: 60%  
 Temp. de dégustation: Toujours frais  
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



## Description brève du produit :

L'une des meilleures cuvées de Kosaka Shuzojo. Directement mis en bouteille depuis la cuve de fermentation sans maturation (Jikagumi) et en évitant la filtration sur charbon de bois (Muroka). Une sensation légèrement pétillante et des saveurs explosives, un impact frais et vif en bouche.

## Très aromatique, sur les fruits tropicaux juteux !

?? ??? ??? ??????????)

72cl - Alc. 16.5% Vol.

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Kosaka Shuzojo est située au centre de la ville de Mino et a reçu sa licence de brasserie de saké du clan Owari-Tokugawa pendant la période Edo. La brasserie a été construite en 1772, une structure imposante qui illustre l'histoire des brasseries de saké à l'époque d'Edo. Le propriétaire actuel, qui appartient à la 12e génération, continue de s'efforcer de produire des Hyakusyun de la meilleure qualité en s'engageant à protéger les méthodes

---

traditionnelles de brassage du saké afin de préserver l'histoire de cette brasserie de saké. Le bâtiment principal de Kosaka Shuzojo est reconnu comme un trésor national.

**Notes de dégustation détaillées :** Le saké Hyakushun Minonishiki compte parmi le meilleures cuvées de Kosaka Shuzojo. Il est mis en bouteille directement à la sortie de cuve, donc sans maturation (Jikagumi), et en évitant la filtration sur charbon de bois (Muroka). Légèrement perlant, on trouve en bouche des saveurs vives, avec un fort impact. Un saké savoureux, aromatique, sur des notes de fruits tropicaux doux et juteux. Le tout est bien équilibré, sur une incroyable fraîcheur.

**Conseils de dégustation :** Déguster frais, pour l'apéritif ou au cours du repas, ses notes fruitées s'accommoderont très bien aux plats épicés ; sa vivacité sur les préparations riches comme les viandes en sauce teriyaki ou les fromages.