

Tadatada Junmai Daiginjo Yamahai

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Yamahai Junmai Daiginjo
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Takeuchi Shuzo
 Région: Préf. de Shiga
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 45%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Description brève du produit :

Tadatada signifie littéralement "simplement". Takeuchi Shuzo propose ici un saké "tout simplement savoureux". Le nez est fleuri et fruité sur des notes de poire juteuse. La douceur du riz diffuse en bouche et donne une jolie et caressante sensation de velouté. La finale est longue sur une délicate acidité.

Un saké très raffiné, de grande qualité

?? ??????? ??????????

72cl - Alc. 15% Vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : C'est dans la Préfecture de Shiga, à l'intérieur des terres qu'est installée la brasserie de Takeuchi Shuzo. Cette région que l'on appelait Omi est entourée de montagne et bordée par le lac Biwako. Elle a connue une très importante activité commerciale car elle se trouve à un point clé de la voie fluviale entre Kyoto, l'ancienne capitale, et Osaka, la ville des affaires. De tous temps, les voyageurs s'y sont arrêté pour escale et y ont, bien entendu, consommé du saké, contribuant à la réputation de la région. Du riz de bonne qualité, un eau de

source très pure et un climat idéal pour la production de saké ont fait le reste. Takeuchi Shuzo est une unité de très petite taille, dirigée par la 7ème génération de propriétaires. Depuis 140 ans, elle tire le meilleur profit de cet environnement idéal pour élaborer des Daiginjo d'excellente qualité dont nous avons ici deux représentants.

Conseil de dégustation : Un saké net et très élégant qui accompagne superbement de nombreux types de plats, du poisson blanc à la viande grillée. A déguster frais !