

Kinokuniya Junmai Ginjo

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Ginjo
 Alcool: Alc. 16.5% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Nakano BC
 Région: Préf. de Wakayama
 Type de riz: Yamadanishiki/Omachi
 Polissage du riz: 50-55%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Un saké élaboré à partir d'un blend de riz. Le Yamadanishiki, utilisé pour le Kojimaï. Il lui confère sa belle structure. Puis le Omachi, pour le Kakemaï, au moment de la fermentation. Il apporte volume et richesse. Un nez expressif, des arômes de fleurs et de fruits.

Produit sur un blend de deux riz différents

????????? ???? ??BC??????
 72cl - alc. 16.5% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Nakano BC se trouve au sud d'Osaka, au cœur de la Préfecture de Wakayama. Elle démarre avec le brassage du soja, mais son champ d'activité est aujourd'hui bien plus large, s'étendant du brassage de saké à la production de différentes boissons alcoolisées telles que l'Umeshu et le shochu. Elle produit également des jus de fruits de prune, une spécialité de la préfecture. Elle est connue pour accueillir de nombreux visiteurs tout au long de l'année qui viennent admirer leur magnifique jardin. Leur saké est soigneusement travaillé à la main par des toji et kurabito hautement qualifiés, qui profitent de l'eau de source provenant de

la chaîne de montagnes de Fujishiro.

Notes de dégustation détaillées : Kinokuniya Junmaï Ginjo est un saké au nez très riche, floral, fruité, sur des notes de melon et de pêche blanche. Il est également puissant pour un Ginjo. Sa douceur est plaisante car équilibrée par une bonne acidité qui amène de la fraîcheur et de la vivacité.

Conseils de dégustation : De nombreux accords sont possibles, y compris des choses très travaillées et des plats en sauce, ce qui est rare pour un ginjo, mais que l'on peut se permettre avec Kinokuniya Junmaï Ginjo car il est plutôt riche. C'est également un beau saké pour l'apéritif, à un rapport qualité-prix très intéressant.