

Nadagiku Chokarakuchi Junmai

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai
 Alcool: Alc. 15% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Nadagiku Shuzo
 Région: Préf. de Hyogo
 Type de riz: Akebono
 Polissage du riz: 65%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Minéral, vif



Description brève du produit :

La cuvée classique de la maison Nadagiku et certainement leur bestseller. Un Junmai ultra sec, comme son nom l'indique (chokarakuchi = très sec), extrêmement précis. On découvre de discrètes notes de céréales et de fruits secs, de noisettes, pour conclure de façon très nette, sur un beau kirei finish.

Ultra net, très, très, précis !

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

72cl – alc. 15% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Nadagiku Shuzo est installée depuis 1910 dans la ville de Himeji, Préfecture de Hyogo, une localité rendue célèbre par son château aux allures d'aigrette blanche, mais aussi, dans le monde du saké, par la qualité exceptionnelle des riz qui y sont produits. Descendante de la « Kawaishi Alcohol Limited », la famille Kawashi se veut à la fois brasseur de saké, restaurateur et centre d'intérêt pour qui souhaite en savoir davantage sur le saké ; plus de 100 000 visiteurs y sont accueillis chaque année. La production est assurée par la Misa

Kawaishi, la plus jeune des trois filles du propriétaire actuel et l'une des trois seules femmes au Japon à appartenir à l'école Nambu Toji. Elle est assistée par trois kurabito. Nadagiku Shuzo est passée en quelques décennies d'une production de masse, à une toute petite unité de seulement 200 gokus (soit 36 000 litres/an). Des sakés élaborés uniquement avec du riz local de Hyogo, et un semaïbuaï moyen de 59%, donc un focus presque exclusif sur la catégorie des ginjos.

Notes de dégustation détaillées : La cuvée classique de la maison Nadagiku et certainement leur bestseller. Un Junmaï ultra sec, comme son nom l'indique (chokarkuchi = très sec), extrêmement précis. On découvre de discrètes notes de céréales et de fruits secs, de noisettes, pour conclure de façon très nette, sur un beau kirei finish.

Conseils de dégustation : A servir de frais à chaud, sur des plats de viandes persillées ou poissons plutôt gras. Netteté garantie.