

# Kinokuniya Junmai Ginjo 30cl



Un saké élaboré à partir d'un blend de riz. Le Yamadanishiki, utilisé pour le Kojimai. 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??????  
30cl - alc. 16.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Ginjo  
Alcool: Alc. 16.5% Vol.  
Format: Bouteille de 30cl  
Producteur: Nakano BC  
Région: Préf. de Wakayama  
Type de riz: Yamadanishiki/Omachi  
Polissage du riz: 55-60%  
Temp. de dégustation: Toujours frais

**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.

**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 Junmai Ginjo car il est plutôt riche. C'est également un beau saké pour l'apéritif à un rapport qualité-prix très intéressant.