

Shamrock Junmai Genshu

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Genshu
 Alcool: Alc. 17.5% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Tanaka Shuzo
 Région: Préf. de Miyagi
 Type de riz: Sasanishiki
 Polissage du riz: 60%
 Temp. de dégustation: De frais à chauffé
 Caract. gustatives: Riche, puissant



Description brève du produit :

Produit à partir de riz Sasanishiki de Miyagi, ce Junmai Genshu est élevé à basse température pendant 2 ans. Le nez est clair, élégant. En bouche, les notes d'agrumes pressentis alors qu'il était jeune ont magnifiquement évoluées vers plus de rondeur, teintée de notes de cacao. La finale est nette, en kire finish.

Maturé 2 ans pour de superbes arômes

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

72cl - alc. 17.5% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Tanaka Shuzoten est installée dans la plaine fertile de Kami-cho, préfecture de Miyagi. Une plaine alimentée en eau par la fonte des neiges du mont Oou voisin. La brasserie a été fondée en 1789 par Rimbei Tanaka, alors représentant de la première génération du principal marchand de kimonos du clan Date. Le choix de la région ne fut pas anodin, c'est à la fois un lieu où la production de riz compte parmi les plus importantes du Japon, mais aussi un lieu historique et très réputé pour la production du saké. Nombreuses sont les

brasseries qui se sont distinguées par des récompenses lors du concours national des nouveaux sakés et Tanaka Shuzoten en fait bien entendu partie.

Le riz produit dans la préfecture de Miyagi, l'eau souterraine des monts Oou et les brasseurs sont tous originaires de la région de Tohoku. Ils connaissent remarquablement bien les ressources locales et savent comment adapter les changements climatiques de chaque année à la production de saké. Leur toji a un parcours pour le moins singulier. Morikawa Yasutaka fut l'un des plus jeunes Toji du Japon. Il a travaillé dans 14 brasseries différentes avant de se fixer sur la brasserie de Tanaka Shuzoten. Il est responsable de la production de l'ensemble de la gamme de Tanaka Shuzoten, mais a aussi créé sa propre marque de saké, vendue exclusivement par un nombre limité de distributeurs dont nous sommes fiers de faire partie.

Conseils de dégustation : Un saké à boire à différentes températures, de frais à chauffé. Idéal pour accompagner le repas, c'est un saké facile à associer. Ce saké n'est pas filtré, donc quelques sédiments peuvent se former pendant le stockage.