

Miyanoyuki Namacho 30cl



Un saké de type Namacho, c'est à dire élevé sans pasteurisation. La maturation de Miyanoyuki se fait en cuve pendant plusieurs mois sans pasteurisation. C'est durant cette période qu'il acquière un caractère vif et dynamique. Il est ensuite pasteurisé juste avant la mise en bouteille.

Vif, pur, frais

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

30cl - alc. 13.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Namachozo

Alcool: Alc. 13.5% Vol.

Format: Bouteille de 30cl

Producteur: Miyazaki Honten

Région: Préf. de Mie

Type de riz: Gohyakumangoku

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Miyanoyuki Junmai Tanrei Namachozoshu dévoile une palette aromatique empreinte de délicatesse et d'élégance. Ses arômes fruités évoquent particulièrement la banane, conférant une douceur agréable et subtilement exotique. En bouche, il se distingue par sa fraîcheur et son équilibre parfait, offrant une saveur douce qui persiste sans jamais devenir envahissante.

Conseils de dégustation : Ce saké junmai, vif et dynamique, est le compagnon idéal des repas japonais, notamment ceux mettant à l'honneur les saveurs délicates du poisson. Pour apprécier pleinement ses qualités, il est conseillé de le servir frais, ce qui sublimera ses arômes fruités et rehaussera sa fraîcheur.

À propos de la brasserie : Située dans la préfecture de Mié, la brasserie Miyazaki Honten est renommée pour son savoir-faire traditionnel et son souci du détail. Ce saké, élaboré à partir de la variété de riz Gohyakumangoku, incarne l'engagement de la brasserie envers la qualité et l'authenticité.