

Kikusui Junmai Ginjo

30cl

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Ginjo
 Alcool: Alc. 15.5% Vol.
 Format: Bouteille de 30cl
 Producteur: Kikusui
 Région: Préf. de Niigata
 Type de riz: Gohyakumangoku
 Polissage du riz: 60%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Description brève du produit :

Pour ce saké, le brassage est un peu spécial avec une fermentation à plus basse température et est plus longue qu'à l'accoutumée. A la dégustation, on retrouve un saké aux traits légers, empreint de finesse, tout en étant riche et savoureux. Il est à déguster bien frais sur une cuisine simple ou alors au moment de l'apéritif.

Fin, riche, savoureux

?? ????? ??????????
 30cl - alc. 15.5% vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : Fondée en 1881, ce qui en fait une brasserie relativement jeune, Kikusui est toujours dirigée par la même famille sous l'actuel président de la 5e génération. Au fil des ans, Kikusui a enduré de nombreuses épreuves, la faible disponibilité du riz pour le brassage, les pénuries de main-d'œuvre et la baisse des ventes, au cours des années difficiles de l'après-guerre. Mais les plus grands défis restent gravés dans les mémoires, le tremblement de terre de Niigata en 1964, puis les inondations de Kaetsu en 1966 et 1967 où, pendant deux

années consécutives, la brasserie a été détruite et emportée. Malgré l'adversité, Kikusui est toujours engagée à produire la meilleure qualité de saké et comme les préférences en matière de boisson changent avec le temps, Kikusui développe sans cesse de nouveaux produits. D'humbles débuts, Kikusui est aujourd'hui un acteur majeur de la production de saké, mais elle est restée fidèle à sa vision de départ, créer un saké pouvant être apprécié par un large public.