

# Sayuri Nigorizake 30cl

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Junmai Nigori  
 Alcool: Alc. 12.5% Vol.  
 Format: Bouteille de 30cl  
 Producteur: Hakutsuru  
 Région: Préf. de Hyogo  
 Type de riz: Yamadanishiki  
 Polissage du riz: 70%  
 Temp. de dégustation: Toujours frais  
 Caract. gustatives: Rafrâchissant, floral



## Description brève du produit :

Un saké non-filtré Sayuri signifie "le petit lys", le symbole de l'innocence au Japon. C'est aussi un prénom féminin. Sayuri est un saké pur Nigori, non filtré, qui est brassé dans une région connue pour la qualité de son eau.

## Un non-filtré délicat et frais

??? ?????? ??????????  
 30cl - alc. 12.5% vol.

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Hakutsuru est située dans le quartier de Nada à Kobe, un lieu de production de saké réputé dans tout le Japon. Le district de Nada possède une eau de source de grande qualité et des hivers froids. Deux éléments indispensables à la fabrication du saké. Située dans la ville d'origine d'une guilde de brasseurs de saké connue sous le nom de Tamba toji, les compétences des brasseurs ont localement joué un rôle important dans la qualité des sakés. Hakutsuru est aujourd'hui l'un des plus importants producteurs de saké au Japon en termes de volumes et d'influence.

