

Kinokuniya Namacho

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Namachozo

Alcool: Alc. 15.4% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Type de riz: Yamadanishiki/Dewasasan

Polissage du riz: 58-65%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caractéristiques gustatives: Rafraîchissant, floral



Un saké sur le bonbon et la pomme verte, de type Namachozo, c'est à dire élevé sans pasteurisation (Namazake), puis pasteurisé juste avant la mise en bouteille. Ainsi, grâce à cette pasteurisation tardive, on conserve le caractère vif et frais typique de ces sakés .

Il est à déguster frais, en apéritif ou sur des plats simplement travaillés, sur du poisson fumé, des tartines d'anchois, des légumes marinés et laissez-vous porter jusqu'au repas. Vous apprécierez un saké fin, minéral et vif. A déguster bien frais !

A la fois doux et vif. Pour l'apéritif ou sur des plats travaillés simplement.

紀伊国屋 文左衛門 BC

72cl - alc. 15.4% vol.