

Au Pied des Alpes japonaises



La brasserie de **Yamanashi Meijo** est située au pied des **Alpes japonaises**, une région est très connue pour la qualité de son eau. Elle pratique des fermentations longues et à basse température. Découvrez la à travers sa gamme parfaite.

3 SAKES 72cl - YAMANASHI MEIJO Shichiken Junmaï -Ginjo - Daïginjo.

La brasserie de Yamanashi Meijo est située au pieds des Alpes japonaises, dans la préfecture de Yamanashi, une région est très connue pour la qualité de son eau (c'est d'ailleurs dans cette zone qu'est produit le whisky Hakushu). L'eau issue de la fonte des neiges situées à plus de 2900m d'altitude est filtrée à travers la roche granitique et alimente les sources locales. La brasserie de Yamanashi Meijo soigne avec la plus grande attention les détails de la production, principalement en pratiquant des fermentations longues et à basse température. Le point commun à tous leurs sakés est leur subtilité et le fait que l'on retrouve pleinement la qualité et la fraîcheur de l'eau de source.

Faites l'expérience de Yamanashi Meijo sur une gamme parfaite de trois sakés, un Junmaï, un Ginjo, et un Daïginjo :

Shichiken Junmaï : très fruité, vif et frais,

Shichiken Ginjo : sur les fruits craquants et la qualité de l'eau,

Shichiken Daïginjo : de magnifiques notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.