

Hyakujuro Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Hayashi Honten
Région: Préf. de Gifu
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif



Un saké au nez discret, mais profond. Sec et précis, il est puissant en bouche et doté d'un riche umami. C'est un karakuchi riche qui s'accommode avec de nombreuses préparations, et saveurs puissantes, et peut être consommé à différentes températures, y compris chauffé.

Le saké le plus populaire de la série Hyakujuro

72cl. - Alc. 15% Vol.

A propos de la brasserie : Hayashi Honten est située en bordure Sud de la Préfecture de Gifu, au centre du Japon. Elle est dirigée par Eriko Hayashi, représentante de la 5ème génération de propriétaires de cette brasserie typiquement familiale. Hayashi Honten est une fort intéressante dans la mesure où elle rassemble, sous une même unité, une grande maîtrise de toutes les techniques de production, allant des méthodes anciennes comme les Yamahai, aux plus modernes et les purs Daiginjo, sans oublier les sakés âgés de type Kosu. C'est cet éclectisme que nous avons souhaité illustrer à travers cette sélection.

L'emblème du renouveau de la brasserie de Hayashi Honten depuis sa reprise par Eriko Hayashi. L'étiquette fait référence au Kumadori, la façon très particulière de se maquiller dans le théâtre Kabuki.