

# Akashi Tai Junmai Daiginjo

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Daiginjo  
Alcool: Alc. 17% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Akashi Sake Brewery  
Région: Préf. de Hyogo  
Polissage du riz: 40%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Riche, puissant



Un saké produit à partir de riz poli à hauteur de 40% et, surtout par un brassage extra-long pour obtenir un saké riche et vif. Le nez est fruité et net, sur les fruits frais (pomme, pêche, abricot et banane). La finale est complexe, concluant nettement sur des notes florales.

**Le produit phare de la brasserie. Un brassage extra-long pour un saké riche et vif.**

72cl - Alc. 17% Vol.

L'histoire de la brasserie Akashi remonte à la fin de la période Tokugawa (1600-1867), lorsque la fabrique qui produisait à l'origine de la sauce soja décida en 1918 de se consacrer à la transformation du riz en saké. Tirant le meilleur parti de ce que pouvait lui offrir le magnifique environnement de la région de Hyogo, elle se mit à produire des sakés dont la qualité ne fit que s'améliorer au fil du temps. Aujourd'hui, c'est une reconnaissance internationale qui lui vaut réputation et lui permet de développer une large gamme de produits très qualitatifs.