

# Hanatomoe Mizumoto

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Kimoto Junmaï Genshu  
Alcool: Alc. 17% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Miyoshino Jozo  
Région: Préf. de Nara  
Type de riz: Gin no sato  
Polissage du riz: 70%  
Temp. de dégustation: De frais à chambré  
Caract. gustatives: Riche, puissant



## Product short description:

Un saké fascinant, par sa méthode et son profil aromatique unique. A la fois vif, frais, fruité et complexe. Un fort impact, avec un umami présent et des saveurs profondes, puissantes. A découvrir absolument.

## Produit en méthode "Bodaimoto"

72cl - alc. 17% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** un saké Kimoto élaboré selon une technique inspirée d'écrits anciens, technique dite du Bodaimoto. Elle consiste à faire tremper le riz dans l'eau avant le démarrage de la fermentation afin d'augmenter la concentration en acide lactique et de prévenir le développement de bactéries indésirables. Une originalité vient du fait que la fermentation est assurée par des levures indigènes. Celles-ci sont présentes dans l'air ambiant de la brasserie et non pas ajoutées comme cela se fait classiquement. Le résultat est surprenant : un saké riche, à l'acidité marquée, des saveurs sauvages et puissantes de sous-bois, de champignon, mais aussi de beaucoup de fraîcheur avec de magnifiques notes d'agrumes.

**Conseils de dégustation :** un profil aromatique fascinant à découvrir sur des préparations riches en umami, sur des saveurs profondes et puissantes, le gibier, les viandes, les poissons marinés ou grillés. A consommer à différentes températures, de frais à chambré.