

# Raifuku Choseimai

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Raifuku Shuzo

Région: Pref. de Ibaraki

Type de riz: Hitachi Nishiki

Polissage du riz: 8% !

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Un saké produit à partir de riz « super poli » puisque le taux restant est de seulement 8% ! 120 heures de polissage sont nécessaires pour obtenir un tel niveau à partir d'une souche produite localement, dans la préfecture de Ibaraki, le Hitachi Nishiki.

**Un saké produit à partir de riz poli à hauteur de 8% !**

72cl - Alc. 17% Vol.

La brasserie Raifuku Shuzo utilise tout ce qui fait sa réputation pour ce saké. Des levures isolées à partir de fleurs, les hana kobo (ici issues de fleurs de cerisier), l'eau du Mont Tsukuba, et surtout son expertise technique. Le taux de polissage de 8% est incroyable, il faut une tonne pour produire 20kg au final. Il donne un saké à la fois riche, expressif, fruité et floral, mais aussi un saké remarquable de délicatesse et de pureté.

Dans sa boîte, il sera accompagné d'une petite pochette contenant ce fameux riz poli à 8%!