

Sugata Junmai Daiginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 17% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Inuma Meijo

Région: Préf. de Tochigi

Polissage du riz: 40%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Un saké ultra soigné, un nez puissant marqué par les fruits tropicaux et la poire bien mure. Un Daiginjo riche, intense, avec un fort impact et un puissant umami. Une bonne acidité et un taux d'alcool assez élevé, car c'est aussi un genshu, qui ajoute à la sensation globale d'équilibre.

Un Junmai Daiginjo Muroka Genshu riche et puissant.

☐ ☐☐☐☐☐☐ ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
72cl - Alc. 17% Vol.

La brasserie de Inuma Meijo est située en direction de la ville de Nikko, depuis Tokyo, sur les bords de la route Suginamiki célèbre pour être bordée de cèdres sur plus de 35 km. Nous sommes au cœur de la préfecture du Tochigi, une région connue pour la qualité de son riz, de son eau, et pour son environnement naturel très préservé. Cette brasserie familiale de toute petite taille propose une série de cuvées spéciales appelée Sugata correspondant à seulement 10% de leur production. Parmi ces cuvées, le Junmai Daiginjo est sans aucun doute le produit le plus abouti. C'est un saké muroka (non filtré au charbon), genshu (non réduit à l'eau après la fermentation) et shizuku (car on ne récupère que les gouttes s'écoulant naturellement au moment de la presse).