Sugata Tokubetsu Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Tokubetsu Junmaï
Alcool: Alc. 16.8% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Iinuma Meijo
Région: Préf. de Tochigi
Type de riz: Ginpu
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caractéristiques gustatives: Riche, puissant

Par l'utilisation de la levure 1801, Iinuma Meijo parvient à élaborer ce Junmaï (tokubetsu) sur des notes très fruitées. Un junmaï au nez bien présent, marqué par les fruits. Riche, intense, un bon umami, il vous accompagnera merveilleusement sur toute la longueur du repas.

Un tokubetsu Junmaï fruité, riche et plaisant sur tout le repas.

□ □□□□□□□□□□□□□□□
72cl - Alc. 16.8% Vol.

La brasserie de Iinuma 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 Junmaï Daïginjo 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).