

# Sugata Nama Genshu

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Nama Genshu  
Alcool: Alc. 17.6% vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Inuma Meijo  
Région: Préf. de Tochigi  
Type de riz: Ginpu  
Polissage du riz: 60%  
Temp. de dégustation: De frais à chambré  
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Voici la version nama-genshu, non pasteurisée et non réduite, de la série Sugata. Puissant, frais. Un degré d'alcool assez élevé à 17.6% et une bonne acidité pour un équilibre en bouche remarquable. C'est aussi un saké muroka (non filtré au charbon) et shizuku (on ne récupère que les gouttes s'écoulant sans presse).

## Exubérant, riche, parfaitement réalisé

□ □□□□□□□□□□□□□□□□  
72cl - Alc. 17.6% Vol.

**A propos de la brasserie :** 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 préservé. Cette brasserie familiale de toute petite taille propose une série de cuvées spéciales appelée Sugata correspondant à seulement 10% de leur production.

**Conseils de dégustation :** cette cuvée fait partie d'une série spéciale appelée Sugata correspondant à seulement 10% de leur production. A déguster sur une cuisine raffinée ou en apéritif.