

Sugata Nama Genshu

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï 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 le version nama-genshu, non pasteurisée et non réduite, de la série de sakés Sugata. Riche, très puissant, très frais. Un degré d'alcool relativement élevé à 17.6% et une bonne acidité pour un équilibre en bouche remarquable.

Un Junmaï Nama Genshu vraiment exubérant, riche, puissant.

□ □□□□□□□□□□□□

72cl - Alc. 17.6% 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 Junmaï 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).