

# Judo Junmai Daiginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nadagiku Shuzo

Région: Préf. de Hyogo

Type de riz: Hyogo Yumenishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Expressif, fruité



## Product short description:

Une cuvée spéciale appelée "Judo" que la famille Kawaishi a décidé de produire en hommage à leur illustre ancêtre Mikinosuke Kawaishi, judoka émérite qui a largement contribué au développement du Judo en France. On a là un Junmai Daiginjo qui fait honneur à la réputation de la région de Himeji et à la Préfecture toute entière.

### Intense, riche, un fort impact

72cl - alc. 16% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** une cuvée spéciale appelée "Judo" que la famille Kawaishi a décidé de produire en hommage à leur illustre ancêtre Mikinosuke Kawaishi, judoka émérite qui a largement contribué au développement du Judo en France. Outre le caractère solennel de cette cuvée, on a là un Junmai Daiginjo qui fait honneur à la réputation de la région de Himeji et à la Préfecture toute entière. Produit à partir de Hyogo Yumeshishiki, il est issu d'une fermentation lente et à basse température, suivie par un embouteillage qui intervient juste après la filtration, et une conservation en température négative. Un saké au caractère fruité et droit, une douceur élégante, une belle profondeur et beaucoup de fraîcheur !

**Conseils de dégustation :** à servir frais ou à température ambiante. En dégustation pure ou sur une cuisine simple et raffinée.