

# Imayo Tsusaka Oysters

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Ginjo  
Alcool: Alc. 12% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Imayo Tsukasa  
Région: Préf. de Niigata  
Type de riz: Gohyakumangoku  
Polissage du riz: 65%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



## Product short description:

Imayo Tsusaka Oysters a été développé tout spécialement pour accompagner les huîtres. Avec seulement 12% d'alcool, ce saké Junmai est très net et relativement sec en bouche. Son acidité légère et son riche umami en font le compagnon parfait des huîtres.

## Développé tout spécialement pour accompagner les huîtres

IMA 〇〇〇 〇〇〇〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇  
72cl - alc. 12% vol.

**Conseil de dégustation** : comme son nom l'indique, avec les huîtres. Essayez donc de vider les coquillage de leur eau, deux fois, et de verser un demi bouchon de saké dans la coquille avant de déguster !

**A propos de la brasserie** : établi en 1767 Imayo Tsukasa a véritablement commencé son histoire comme auberge et boutique de saké. Ce n'est qu'au milieu de l'ère Meiji qu'elle devient une brasserie et dédie tous ses efforts à la production. La fabrique est installée à Nuttari, le cœur historique des produits fermentés japonais comme le miso, la sauce de soja, et bien entendu le saké. Imayo Tsusaka est aujourd'hui un représentant emblématique et prestigieux des maisons de sakés de Niigata, ses produits sont dans le plus pur style "tanrei Karakuchi", des sakés vifs, secs et désaltérants.