

Le Tonnerre - Brasserie du Levant

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 17.9% Vol.
Format: Bouteille de 75cl
Producteur: Les Larmes Du Levant
Région: France
Type de riz: Tamazakae
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Le Tonnerre est un saké vieilli un an en cuve après sa fermentation. Son corps puissant et son acidité caractéristique des sakés traditionnels ouvre sur des notes prononcées de noix, Sa richesse en Umami lui donne une rondeur et une longueur en bouche exceptionnelle Le Tonnerre se boit chaud.

Saké produit en France

Brasserie les Lames du Levant 75cl - alc. 17.4% vol.

Le tonnerre et la puissance ardente de l'Atsukan (atsukan) Pour une dégustation exceptionnelle, découvrez les sensations esthétiques et gustatives du rituel japonais de l'atsukan Chauffer le tonnerre entre 60 et 65° au bain marie. Servez dans un service à saké japonais (tokkuri) ou dans le service à thé hérité de votre grand mère. Le Tonnerre est aussi parfait sur les fromages bleus (roquefort) ou à pâte cuite pressée (vieux comté).