Born Junmai 55

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Katokichibee Shoten
Région: Préf. de Fukuï
Type de riz: Yamadanishiki/Gohyakumangoku
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

Product short description:

Un saké sec aux arômes subtils. Le riz utilisé est un Yamadanishiki « spéciale A » de la localité de Hyogo et de Fukui. Il est poli à 55% pour davantage de douceur et de pureté en bouche.

Un Junmaï produit avec les meilleurs riz, pour un tarif raisonnable

□ □□55□□□□□□□□□□□□)
72cl - alc. 15% vol.

A propos de la brasserie : Katokichibee Shoten est installée depuis 1860 au cœur de la préfecture de Fukui. C'est aujourd'hui la 11ème génération qui prend en charge la production de saké en utilisant des méthodes traditionnelles. Katokichibee Shoten élabore ses propres levures cultivées et utilise une eau de source d'excellente qualité provenant du mont Hakusan. Le tout combiné aux riz Yamadanishiki et Gohyakumangoku présentant le semaibuaï moyen de 38%, soit le plus élevé au Japon. Les sakés sont maturés à une température de -4°C et mise en commercialisation une fois la maturité de l'umami atteinte.

Conseils de dégustation : un saké à boire frais pour accentuer les belles sensations de minéralité. Au cours du repas, sur des poissons ou du calmar grillé. Sur des viandes blanches ou des fromages crémeux.