

Hyakushun Minonishiki

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kosaka Shuzojo
Région: Préf. de Gifu
Type de riz: Minonishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



L'une des meilleures cuvées de Kosaka Shuzojo. Directement mis en bouteille depuis la cuve de fermentation sans maturation (Jikagumi) et en évitant la filtration sur charbon de bois (Muroka). Une sensation légèrement pétillante et des saveurs explosives, un impact frais et vif en bouche.

Très aromatique, sur les fruits tropicaux juteux !

72cl - Alc. 17% Vol.

Riche et savoureux. Très aromatique, sur des saveurs de fruits tropicaux sucrés et juteux. C'est un saké unique et caractéristique, bien équilibré en même temps.

Conseils de dégustation : pour l'apéritif, mais aussi en accompagnement de plats épicés et riches (sauce teriyaki, crème ou fromages).

Kosaka Shuzojo est situé dans le centre de la ville de Mino et a reçu son permis de brasserie de saké du clan Owari-Tokugawa pendant la période Edo. La brasserie a été construite en 1772, une structure imposante, propriété aujourd'hui de la 12e génération de brasseurs. Le bâtiment principal de Kosaka Shuzojo est reconnu comme un trésor national.