

Sakehitosuji Jidaiokure

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo Yamahai

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Toshimori Shuzo

Région: Préf. de Okayama

Type de riz: Omachi

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant



Product short description:

Produit selon la méthode Yamahai, à partir de riz Omachi poli à 60%, les levures utilisées sont celles présentes naturellement dans la brasserie. Un saké aux saveurs profondes et douces, sur des notes légèrement oxydatives et de sous-bois. Le tout sur un bel équilibre entre acidité et umami.

Des notes anciennes et rustiques, bien équilibré

72cl -alc. 15.5% vol.

72cl -alc. 15.5% vol.

Conseil de dégustation : un saké à consommer à différentes températures, de froid à chauffé, sur des plats au goût soutenu, les viandes et les poissons grillés.