

# Homare Kirin Daiginjo

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Daiginjo  
Alcool: Alc. 15.6% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Kaetsu Shuzo  
Région: Préf. de Niigata  
Type de riz: Yamadanishiki  
Polissage du riz: 45%  
Temp. de dégustation: Toujours frais



## Product short description:

Le Daiginjo emblématique de la maison Kaetsu Shuzo. Un saké sur des notes fruitées de de melon de pêche. Dans le pus style des sakés de Niigata, il est sec et délicat à la fois, sur de fins arômes de poudre de riz. Le compagnon parfait des sashimi ou des poisson grillés.

### Sec et délicat à la fois

72cl alc. 15.6% vol.

**A propos de la brasserie :** Kaetsu Shuzo a été originalement créé en 1880 dans la Préfecture de Hukushima, puis fut transférée à Niigata en 1886. La Préfecture de Niigata fait face à la mer du Japon, le climat y est de type continental avec des étés très chauds et des hivers froids et enneigés. La brasserie est située dans la ville Aga-machi là où la rivière Agano et Tokonami se rejoignent. Elle est également entourée par de nombreuses montagnes. Cette zone a donné naissance à l'un des plus noble riz "Sakamai" (riz dédié à la production de saké). La qualité de l'eau est également excellente avec les sources naturelles aux alentours qui donnent une eau pure et douce. Une excellente région de sakés.