

# Yama

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Kimoto  
Alcool: Alc. 14.9% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Umetsu Shuzo  
Région: Préf. de Tottori  
Polissage du riz: 80%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Riche, puissant



## Product short description:

La fermentation se fait par levures naturelles et selon un travail essentiellement manuel. Les fermentations sont longues, deux fois plus que pour un saké classique. Le résultat est sans compromis, un saké rustique, un caractère trempé et surtout, un excellent candidat pour le saké chaud.

### Millésime 2014. Un Kimoto à fort caractère !

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □  
72cl - Alc. 14.9% Vol.