

Tadatada Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Yamahaï Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Takeuchi Shuzo
Région: Préf. de Shiga
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Produit avec du riz Yamadanishiki provenant de la région de Hyogo et catégorisé en classe A, soit la première qualité reconnue. Le riz est poli à 55%. La fermentation se fait à très basse température en comparaison aux méthodes classiques.

Incroyablement élégant et riche grâce à une simple pasteurisation.

72cl - alc. 16% vol.

A propos de la brasserie : c'est dans la Préfecture de Shiga, à l'intérieur des terres qu'est installée la brasserie de Takeuchi Shuzo. Cette région que l'on appelle Omi est entourée de montagne et bordée par le lac Biwako. Elle a connue une très importante activité commerciale car elle se trouve à un point clé de la voie fluviale entre Kyoto, l'ancienne capitale, et Osaka, la ville des affaires. De tous temps, les voyageurs s'y sont arrêté pour escale et y ont, bien entendu, consommé du saké, contribuant à la réputation de la région. Du riz de bonne qualité, un eau de source très pure et un climat idéal pour la production de saké ont fait le reste. Takeuchi Shuzo est une unité de très petite taille, dirigée par la 7ème génération de propriétaires. Depuis 140 ans, elle tire le meilleur profit de cet environnement idéal pour élaborer des Daiginjo d'excellente qualité dont nous avons ici deux représentants.

Conseil de dégustation : un saké net et très élégant qui accompagne superbement de nombreux types de plats, du poisson blanc à la viande grillée. A déguster frais !