

# Kinokuniya Junmaï

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakano BC

Région: Préf. de Wakayama

Type de riz: Yamadanishiki/Dewasasan

Polissage du riz: 58-65%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caractéristiques gustatives: Riche, puissant



Un saké élaboré à partir d'un mélange de riz. Le Yamadanishiki, qui est utilisé pour le riz à Koji (le Kojimaï), va lui conférer sa structure. Puis le Kakemaï (le riz ajouté au moment de la fermentation), qui est du riz Dewasasan ; il apporte arômes et vivacité.

**Riche, souple et fruité, un saké à marier avec les plats au goût soutenu.**

紀伊国屋 中野酒造株式会社  
72cl - alc. 15.5% vol.

Kinokuniya Junmaï est riche, puissant tout en étant souple et doté d'une belle rondeur en bouche. On retrouve le caractère fruité de son homologue Ginjo, melon, pêche blanche. Un saké bien équilibré doté d'une bonne vivacité. Kinokuniya Junmaï ira très bien sur les plats au goût soutenu, les poissons comme le maquereau mariné, le chinchard ou les poissons fumés. Sur les fromages puissants et sur les fruits.