

Kinokuniya Namacho 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Namachozo
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Nakano BC
Région: Préf. de Wakayama
Type de riz: Yamadanishiki/Dewasasan
Polissage du riz: 58-65%
Temp. de dégustation: Toujours frais



Product short description:

Un saké sur des notes de bonbon et de pomme verte. Un Namachozo est un saké élevé sans pasteurisation, puis pasteurisé juste avant la mise en bouteille. Cette pasteurisation tardive permet de conserver le caractère ultra vif et frais typique de ces sakés.

Doux et vif, il est idéal pour débiter !

酒造部 株式会社BC
30cl - alc. 15.4% vol.

A propos de la brasserie : Nakano BC se trouve au sud d'Osaka, au cœur de la Préfecture de Wakayama. Elle démarre avec le brassage du soja, mais son champ d'activité est aujourd'hui bien plus large, s'étendant du brassage de saké à la production de différentes boissons alcoolisées telles que l'Umeshu et le shochu. Elle produit également des jus de fruits de prune, une spécialité de la préfecture. Elle est connue pour accueillir de nombreux visiteurs tout au long de l'année qui viennent admirer leur magnifique jardin. Leur saké est soigneusement travaillé à la main par des toji et kurabito hautement qualifiés, qui profitent de l'eau de source provenant de la chaîne de montagnes de Fujishiro.

Conseils de dégustation : il est à déguster frais, en apéritif ou sur des plats simplement travaillés, sur du poisson fumé, des tartines d'anchois, des légumes marinés et laissez-vous porter jusqu'au repas. Vous apprécierez un saké fin, minéral et vif. A déguster bien frais !