

Miyanoyuki Namacho

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Namachozo
Alcool: Alc. 13.5% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Miyazaki Honten
Région: Préf. de Mie
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caractéristiques gustatives: Minéral, vif



Un saké de type Namacho, c'est à dire élevé sans pasteurisation. La maturation de Miyaonoyuki se fait en cuve pendant plusieurs mois sans pasteurisation. C'est durant cette période qu'il acquière un caractère vif et dynamique. Il est ensuite pasteurisé juste avant la mise en bouteille.

Les namacho sont ainsi, vifs et craquants, très purs et homogènes. Miyanoyuki est un saké à boire frais sur une cuisine dynamique !

Vif, pur, frais

30cl - alc. 13.5% vol.