

DRINKS.

Inatahime Junmai Daiginjo Saké 40 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	55548140
Alcool	15%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Tottori
Embouteilleur	Inata Honten, 155 Hinomachi, Yonago-shi, Tottori-ken 683-0066, Japon
Marque	Inatahime
Type	Saké
L'usage	pur refroidi à 10-15°C
Dégustation	sent la mandarine, les agrumes séchés, le melon, la banane et un peu de levure. En bouche, des notes d'orange, d'amande, de noix, de raisin sec, de réglisse, de maïs et d'herbes aromatiques se révèlent.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 38
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Dans la préfecture de Tottori, qui borde la mer du Japon, se trouve depuis 1673 la petite brasserie Inata

Honten. La plupart des produits qui y sont fabriqués portent le nom d'Inatahime, ce qui signifie "princesse de la rizière". L'entreprise est dirigée par Mme Iku Naruse, une fille unique qui a suivi les traces de son père mais qui, au début, n'était pas du tout convaincue par les produits car elle n'aimait pas l'alcool. Cela l'a amenée à lancer plusieurs nouveaux produits destinés aux personnes ayant une faible tolérance à l'alcool.

Le saké Inatahime Junmai Daigonjo est apprécié pour ses arômes complexes. Il est le compagnon idéal des fromages mûrs, du poisson et des lasagnes aux légumes et doit être servi de préférence frais.