

# DRINKS.

## Goriki Junmai Ginjo Saké 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	555484
Alcool	15%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture de Tottori
Embouteilleur	Inata Honten, 155 Hinomachi, Yonago-shi, Tottori-ken 683-0066, Japon
Marque	Inata Honten
Type	Saké
L'usage	pur à 10-20°C
Dégustation	sent le melon, la carambole, l'ananas, la pâte d'amande et le lilas. En bouche, il est clairement acide et très fondant. La finale persistante présente des notes de pamplemousse, d'épices, de cannelle et de miel.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz : 55
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 Goriki Junmai Ginjo Saké se montre raffiné et expressif. Il est le compagnon idéal des plats de viande et doit être servi de préférence frais ou à température ambiante. Il est brassé à partir de la variété de riz Goriki, cultivée depuis les années 1920 dans la préfecture de Tottori, mais qui avait presque disparu entre-temps, car elle posait divers défis aux agriculteurs. Depuis les années 90, l'accent est à nouveau mis sur la production de saké Goriki.