

OIMATSU SHUZO – « Yuki Hotaru » Snow Firefly – Sake NIIGATA, JAPON



23³⁵\$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13990218

PAYS
Niigata – Japon

FORMAT
720

TYPE DE PRODUIT
Spiritueux

CÉPAGE
Riz Niigata

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
Niigata, Japon

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Niigata (Honshu), Japon

CARACTÉRISTIQUE

Le Sake Den Emon est produit dans la préfecture de Niigata, dans le nord de l'île de Honshu, l'île principale du Japon. Reconnue pour ses sources d'eau naturelles, le climat de la région est aussi propice à la culture du riz et à la production du sake.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le riz Niigata est décortiqué à 70 % pour ne garder que la partie la plus nette et la plus pure. Il est ensuite mis à fermenter jusqu'à 13,5 % d'alcool pour produire un saké de style Honjozo, auquel un peu d'alcool neutre distillé est ajouté.

La petite cave «boutique» Echigo Den Emon produit des sakés polyvalents de première qualité. Sans renier les saveurs distinctes de Niigata, la cave est reconnue pour ses sakés modernes de qualité «premium».

DÉGUSTATION

VISUEL
Clair, limpide et translucide.

OLFACTIF
Arômes subtils.

GUSTATIF
Net, franc, soyeux. Rafraîchissant.

TEMPÉRATURE
Saké polyvalent qui peut se servir froid (6 à 10 °C), tiède (35 à 40 °C) ou chaud (45 à 50 °C).

ACCOMPAGNE
Poissons, Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
24 g/L