

# DRINKS.

## Chiyonokame Junmai- Daiginjo Souryu 72cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500529
Alcool	15%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture d'Ehime
Embouteilleur	Chiyonokame Shurzo Co. Ltd., 1294-1 Hiraoka Ko Uchiko Kita-gun, Ehime, Japon
Marque	Chiyonokame
Type	Saké
L'usage	pur, mais aussi avec de la nourriture
Dégustation	goût doux et rafraîchissant.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	45% Taux de polissage
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung
Millésime	Non spécifié



### Description

Les ingrédients de base du Saké sont le riz, l'eau et la levure. Les grains de riz sont d'abord polis, ce qui

leur fait perdre jusqu'à 50 % de leur volume initial. Le degré de polissage détermine de manière significative la qualité de l'esprit qui en résulte et peut être reconnu par des désignations spécifiques. Le processus de production est relativement compliqué et nécessite la présence d'un moule spécifique - appelé "Koji". Après une fermentation de trois semaines, on obtient un vin de riz d'environ 15 %, que l'on laisse ensuite vieillir pendant quelques mois. Le Saké peut être bu froid (à environ 7°C), légèrement frais (à 10-15°C), tiède (à température ambiante) ou même chaud (à un maximum de 55°C). La spécialité japonaise était déjà produite des siècles avant la nuit des temps, mais au plus tôt après l'introduction de la culture du riz humide. À l'origine, la production était réservée à la cour impériale et aux monastères ; la plus ancienne entreprise à avoir été fondée est la brasserie Gekkeikan, en 1637. La brasserie Chiyonokame Shuzo a également une longue tradition, puisqu'elle a été fondée en 1716. Pour la production, l'équipe utilise du riz cultivé biologiquement des variétés "Koshihikari" et "Matsuyama Mii", qui est ensuite traité selon des méthodes artisanales. Dans le saké Chiyonokame Junmai Daiginjo au label design primé, le taux de polissage du riz est de 45% et il n'y a pas d'ajout supplémentaire d'alcool. Il est recommandé de servir le Saké aussi froid que possible et de le boire en accompagnement d'un dessert.