

DRINKS.

Chiyonokame Junmai- Ginjo Midori 72cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500531
Alcool	16%
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	Coûteux, épicé, solide et fort.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	58% Taux de polissage
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
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 appellations 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 de culture biologique des variétés "Koshihikari" et "Matsuyama Mii", qui est ensuite transformé selon des méthodes artisanales. Dans le saké Chiyonokame Junmai Ginjo portant l'étiquette verte, le taux de polissage du riz est de 58% et aucun autre alcool n'est ajouté. Le Saké a un goût "umami" (c'est-à-dire savoureux et épicé), comme c'est le cas pour la catégorie Junmai, ce qui en fait un excellent compagnon de repas.