DRINKS.

Sogen Junmai Sword of Samuraï Sake 72cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802354
Alcool	15%
Contenu	72cl
Pays	Japon
Région	Préfecture d'Ishikawa
Embouteilleur	SoGen Sake Brewery Co., Ltd., 24-22 Horyumachi, Suzu-shi, Ishikawa 927-1225, Japon
Marque	Sogen
Type	Saké
L'usage	pur (frais ou chaud)
Dégustation	bien structuré, vif et expressif avec des notes fruitées, céréalières et laiteuses.
Désignation commerciale	Boisson alcoolisée à base de riz
Détails	Taux de polissage du riz 65%
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La brasserie de saké Sogen existe depuis 1768 sur la péninsule de Noto, sur la côte ouest du Japon. Nichée entre d'épaisses forêts et une mince bande côtière, la situation est véritablement idyllique. La région n'est pas seulement connue pour son paysage, mais aussi pour son eau pure et son riz de qualité

supérieure. Elle se targue également d'être le lieu d'origine de l'école Noto Toji, dont les techniques de brassage reconnues ont été reprises par tous les producteurs de saké de la région par la suite. Les visiteurs qui s'arrêtent en dehors des heures de production peuvent participer à une visite informative des installations de la brasserie de saké Sogen.
Le Sword of Samurai Sake est l'une des plus célèbres sorties de Sogen. Il doit être servi de préférence avant ou pendant le repas, et peut être bu frais ou chaud à volonté.