

La brasserie de saké Tsuchida est située à Kawaba, un petit village de 3 100 habitants dans la préfecture de Gunma, une région montagneuse au nord-ouest de Tokyo. Fondée en 1907, la brasserie de saké Tsuchida est une entreprise familiale depuis six générations. Les sakés de la brasserie respectent des méthodes ancestrales de brassage et sont confectionnés selon la méthode Kimoto, ce sont les bactéries lactiques présentes dans l'air qui déclenchent la fermentation, offrant un saké qualitatif aux arômes subtils.



Shin Tsuchida - 16%

Nouveauté de la brasserie, le saké Shin Tsuchida est pur mais fort en umami aux arômes de champignons, d'hibiscus et de café. À la dégustation, une acidité équilibrée ainsi qu'une saveur umami prononcée enveloppent les papilles. Ce saké Junmaishu est une belle expression de la nature et de son terroir.

Prix de vente : 39€ la bouteille de 720ml



Tsuchida Kimoto-Jikomi - 14%

Le saké Tsuchida Kimoto possède des arômes doux de crème d'amande, de banane mûre et de canneberge séchée. Un saké complexe avec un goût prononcé mais bien équilibré. Ce saké Junmai Ginjo est riche en umami avec une acidité rafraîchissante. Il s'accorde parfaitement aux plats occidentaux. Il peut être dégusté chaud, froid, ou à température ambiante.

Prix de vente : 39€ la bouteille de 720ml

Retrouvez la brasserie de saké Tsuchida
sur <https://tsuchidasake.jp/en/>

