



Sake Inatahime Ryokan

Junmai, Inata Honten

Note de dégustation:

Dans la préfecture de Tottori, au bord de la mer du Japon, se trouve depuis 1673 la petite brasserie Inata Honten. La plupart des produits qui y sont fabriqués portent le nom d'Inatahime, qui signifie "princesse de la rizière". Inatahime Ryoken est l'accompagnement idéal avec du fromage, de la viande et de la saucisse. Il peut être servi frais (10°C) ou chaud (50°C) selon les préférences. Les arômes dévoilent de la fleur de tilleul, du soja, du chocolat noir, du café, du tabac et de la noix de muscade.

Pays d'origine:	Japon
Producteur:	Inata Honten
Notation(s):	
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	
Référence:	10993--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sake Inatahime Ryokan

Junmai

Inata Honten

Origine: Japon

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 15.0 %