

Dokan

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Ota Shuzo
Région: Préf. de Shiga
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Un saké présentant de subtiles notes de fruits. Un nez très agréable, vaporeux et une belle acidité en bouche qui équilibre parfaitement le côté doux.

Frais, légèrement doux. Un producteur de saké qui fait lui même son riz.

72cl - alc 17% vol.

La brasserie de Ota Shuzo située à Shiga, à l'Est de Kyoto. elle est également producteur de riz, ce qui est de plus en plus rare dans le monde du saké ! Elle produit ce Daiginjo - Nama - Genshu, un saké non pasteurisé et non dilué en fin de fermentation et surtout, produit à partir de riz Yamadanishiki poli à plus de 50%.