

Hakushika Junmai Ginjo

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 14.7% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Tatsuuma Honke

Région: Préf. de Hyogo

Type de riz: Nihonbare/Hitomebore

Polissage du riz: 60%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Un saké au nez boisé, aux notes florales puissantes de citron, de gingembre et de vanille. On ressent en bouche la qualité de l'eau de source. Elle est vive avec une bonne acidité, juteuse sur des notes de poire, d'agrumes et de cacao.

Clair, fruité et juteux

72cl - alc. 14.7% vol.

Notes de dégustation détaillées : un saké limpide présentant de légers reflets argentés. Le nez est boisé, avec des notes florales puissantes, fruitées, sur le citron, le gingembre et la vanille. Vif et juteux en bouche, Hakushika Junmaï ginjo exprime beaucoup de fraîcheur. Il est rond et onctueux, et désaltérant. La qualité de l'eau de source se remarque agréablement. Une bonne amertume et des notes lactiques de yaourt animent une finale claire et précise. Un saké à la fois riche, net et rafraîchissant.

Conseils de dégustation : délicat, il se prête aux associations avec une cuisine raffinée, sashimis, crustacés, coquillages et sushis. Sur des préparations travaillées, du poisson ou des viandes préparées simplement.