

# Suehiro Densho Yamahai Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Yamahai  
Alcool: Alc. 15.5% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Suehiro Shuzo  
Région: Préf. de Fukushima  
Polissage du riz: 60%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Minéral, vif



## Product short description:

Suehiro Yamahai Junmai est un saké riche où tout ou presque se passe en bouche. Des saveurs puissantes, mêlant acidité et douceur dans un parfait équilibre. Les notes sont épicées, poivrées, ponctuées par une belle amertume et des sensations minérales en finale.

**Entre acidité et douceur, un équilibre parfait. Voici le saké Yamahai idéal !**

□□□□□□□□□□□□□□□□  
72cl - Alc. 15.5% Vol.

**Notes de dégustation détaillées :** un nez élégant aux accents de Ginjo, sur les fruits mûrs et marqué par des notes lactiques. En bouche, il est rond et puissant, équilibré et complexe. Entre umami, acidité et astringence. On ressent clairement la profondeur et la douceur du riz. On évolue ensuite sur des notes fruitées de poire et d'agrumes qui se mêlent à des sensations végétales, épicées et poivrées. En finale, une bonne amertume et beaucoup de fraîcheur viennent parfaire l'équilibre.

**Conseils de dégustation :** un Yamahai caractérisé par son élégance, à découvrir absolument sur différentes températures de service. Frais, on est sur la sophistication et le fruit. Chauffé, il s'arrondit et devient puissant, l'umami se révèle et stimule l'appétit.