

Shuho +10 Junmai Daiginjo Chokarakuchi

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daiginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Shuho Shuzojo
Région: Préf. de Yamagata
Type de riz: Yukimegami
Polissage du riz: 45%

Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Product short description:

Shuho se différencie nettement des autres sakés de la catégorie des Daiginjo : au-delà des belles sensations fruitées de melon vert et de raisin muscat, des notes florales, on a un saké très minéral et incroyablement précis. Un saké très sec avec un Nihonshudo de +10 !

Fruité et sec ! un Daiginjo unique

72cl - Alc. 17% Vol.

Notes de dégustation détaillées : un Junmai Daiginjo Genshu au nez vif et cristallin, sur des arômes de melon vert, de muscat et de fleurs blanches. Juteux en bouche, rafraîchissant, on retrouve ces sensations fruitées, ponctuées par de fines notes de zestes d'agrumes. Ces élégantes caractéristiques, classiquement associées à la catégorie des Daiginjo, s'accompagnent généralement d'une douceur marquée. Et, c'est justement sur ce point que Shuho se distingue complètement des sakés de son rang. Au-delà des sensations fruitées, on a un saké incroyablement précis et sec, avec un Nihonshudo de +10 ! Obtenir un tel saké est une prouesse technique qui l'érige au rang des produits uniques dans l'univers des Daiginjo.

Conseils de dégustation : il s'associe facilement avec nombre de préparations culinaires. Il accompagne toute la longueur du repas, sans lasser, et en apportant beaucoup de fraîcheur.