

Sogen Junmaï

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Brasserie de Sogen Shuzo

Région: Préf. de Ishikawa

Type de riz: Ishikawamon

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caractéristiques gustatives: Riche, puissant



Un saké junmaï ultra-soigné, riche et bien structuré. Un nez remarquablement expressif pour un saké de la catégorie des junmaï, marqué par des arômes fruités de banane, de poire, sur des notes de céréales et des notes lactiques de yogourt frais.

Sword of samurāi, riche, puissant, structuré

□□□□□□□□□□□□
72cl -alc. 15% vol.

En bouche, on retrouve nettement les sensations fruitées pressenties au nez accompagnées d'une bonne acidité et d'un umami présent. La structure est limpide avec beaucoup de vivacité. On évolue ensuite sur des notes de fruits mûrs (figue, abricot sec). La finale est longue, ponctuée par une jolie amertume, elle amène beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : un junmaï riche et frais à la fois, à servir aussi bien au moment de l'apéritif que sur toute la longueur du repas. Facile à associer avec nombre de préparations culinaires, il accompagne avec une grande facilité les plats au goût soutenu, les grillades, les sauces. A découvrir à différentes températures, de frais à chauffé.