

Shichiken Yamanokasumi

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Usu nigori, Happo

Alcool: 11%

Producteur: Yamanashi Meijo

Région: Préf. de Yamanashi

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caractéristiques gustatives: Expressif, fruité



Shichiken Sparkling est élaboré selon un procédé de double fermentation appelé binaï niji hakko. En fin de fermentation, la filtration est intentionnellement incomplète, usu nigori, et on garde donc de la matière qui va permettre une deuxième fermentation en bouteille.

Pétillant, fin et fruité

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - alc. 11% vol.

Ce saké est donc légèrement trouble, avec un fin dépôt de riz, et peu alcoolisé avec 11% d'alcool. La bulle est fine, bien présente et persistante. Il est frais, vif, sur des tonalités de ginjo, avec de beaux arômes de poire, d'ananas, de pomme verte et d'agrumes. Shichiken Sparkling est un saké soyeux et d'une incroyable précision, dans lequel on retrouve beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : un saké fascinant, par sa méthode et son profil aromatique unique. A la fois vif, frais, fruité et complexe. Un fort impact, avec un umami présent et des saveurs profondes, puissantes. A découvrir à différentes températures, de frais à chambré.