

# Shichiken Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Yamanashi Meijo  
Région: Préf. de Yamanashi  
Type de riz: Asahinoyume  
Polissage du riz: 70%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Un saké au nez vif et fruité, évoquant les agrumes, la banane verte, l'amande, mais aussi les céréales. En bouche, il est fluide, désaltérant, sur des notes de fruits, d'agrumes, puis des sensations lactiques et céréalières. Une bonne acidité et de la tension. La finale est nette, épicée ponctuée par une délicate amertume.

## Puissant et rafraîchissant

72cl - acl. 16% vol.

**Notes de dégustation détaillées :** un saké clair, limpide, présentant de légers reflets or argent. Le nez est vif et fruité, évoquant les agrumes, la banane verte, l'amande, mais aussi les céréales. Un nez relativement puissant pour un saké Junmai. En bouche, il est marqué de l'empreinte des sakés de la maison Yamanashi Meijo : la qualité de l'eau. Fluide, désaltérant, on retrouve les notes de fruits, d'agrumes, qui évoluent sur des sensations lactiques, puis céréalières. Une bonne acidité et de la tension. La finale est nette, épicée, citronnée, ponctuée par une délicate et plaisante amertume.

**Accords recommandés :** depuis les plats simples aux mets les plus complexes, son caractère rafraîchissant se manifeste sans interférer avec les saveurs. A déguster à différentes températures, de frais à chauffé.