

# Myojin 50

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Daiginjo  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Takeuchi Shuzo  
Région: Préf. de Shiga  
Type de riz: Yamadanishiki  
Polissage du riz: 50%  
Temp. de dégustation: Toujours frais



Le riz Yamadanishiki utilisé pour la production de ce saké Myojin 50 est l'un des plus réputés dans cette catégorie, car ceux-ci ne sont en effet pas tous équivalents. Ce riz provient de la région de Hyogo et est catégorisé en classe A, soit la première qualité reconnue, et est utilisé pour la production après un polissage de 50%.

## Soyeux, précis, clair

50 72cl - alc. 16% vol.

Ce saké est pasteurisé seulement une fois. Le nez est très expressif, Myojin 50 est très soyeux tout en étant précis et clair. En termes d'accords, il faut considérer des choses plutôt simples, crues ou peu travaillées comme les Saint-Jacques, les huitres, les sashimis, etc... car Myojin 50 est un saké très délicat et subtil. Un saké rare qui n'est que très peu distribué, d'autant plus intéressant que le rapport qualité-prix est très attractif pour un Daiginjo de ce niveau.