

Daïginjo sec

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Daïginjo
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

Découvrez le saké japonais de la meilleure des façons avec cette composition haut de gamme comprenant une bouteille de saké Shuho +10 Junmai Daïginjo Genshu et deux verres usuhari Daïginjo Glass dans leur boîte en bois.

72cl - alc. 17% vol.

1 BOUTEILLE DE SAKE SHUHO+10
2 VERRES A SAKE USUHARI DAÏGINJO GLASS

Prix indiqué pour l'ensemble



Notes de dégustation détaillées : un Junmai Daïginjo 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 Daïginjo, 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 Daïginjo.

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.