

# Daïginjo sec

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï 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



## Product short description:

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

### 1 BOUTEILLE 72cl - 2 VERRES A SAKE

Shuho+10 - Usuhari Daïginjo Glass

**Notes de dégustation détaillées :** un Junmaï 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.