

DAN Yamadanishiki

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Ginjo

Alcool: Alc. 16.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sasaichi Shuzo

Région: Préf. de Yamanashi

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Le nez est frais, sur de délicates notes d'herbes fraîches, de fleurs, de fruits à chair blanche. En bouche, une bonne acidité apporte une structure remarquable. Un saké riche et net, avec une belle minéralité. Dans un parfait équilibre, il accompagne vos plats de manière élégante en apportant beaucoup de fraîcheur.

Elégant, soyeux et chaleureux

72cl - alc. 16.5% vol.

Notes de dégustation détaillées : le nez est frais, sur de délicates notes d'herbes fraîches, de fleurs et de fruits à chair blanche. En bouche, une bonne acidité apporte une structure remarquable. Un saké à la fois riche et net, avec une belle minéralité. DAN Junmaï Ginjo Yamadanishiki est un magnifique saké à découvrir sur toute la longueur du repas, servi frais ou à température ambiante. Grâce à un parfait équilibre entre le fruit et le caractère minéral, il accompagnera vos plats de manière élégante, sans ajouter trop de fruit, mais en apportant beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : frais à l'apéritif, sur les huîtres et fruits de mer, les poissons. A température ambiante sur les viandes blanches grillées.