

Shichiken Honjozo

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Honjozo
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: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif



Product short description:

Le nez est discret et agréable. Il évoque les fruits mûrs, la banane, la poire. En bouche, l'attaque est souple, désaltérante. Elle évolue sur davantage de puissance avec l'expression de notes épicées, d'anis et de poivre blanc. De l'amertume et de la tension, fin et puissant. La finale est chaleureuse et rythmée par d'agréables notes d'épices.

Souple, vif, épicé

□□□□□□□□□□□□□□
72cl - acl. 16% vol.

Notes de dégustation détaillées : Un saké présentant de légers reflets ambrés. Le nez, discret, est agréable et plutôt présent pour un saké de cette catégorie. Il évoque les fruits mûrs, la banane, la poire. En bouche, l'attaque est souple et désaltérante, elle révèle immédiatement la qualité de l'eau de source, marque de fabrique de la maison Shichiken. Elle évolue ensuite sur davantage de puissance avec l'expression de notes épicées, d'anis et de poivre blanc. De l'amertume et de la tension pour ce Honjozo bien structuré, fin et puissant. La finale est chaleureuse et rythmée par d'agréables notes d'épices.

Accords recommandés : ce honjozo est le saké facile à marier par excellence. A découvrir à différentes températures, de frais à chauffé, tout au long du repas, et avec une large gamme de préparations culinaires.