

Hyakushun Junmaï Ginjo Muroka Genshu

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kosaka Shuzojo
Région: Préf. de Gifu
Type de riz: Minonishiki
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



L'une des meilleures cuvées de Kosaka Shuzojo. Directement mis en bouteille depuis la cuve de fermentation sans maturation (Jikagumi) et en évitant la filtration sur charbon de bois (Muroka). Une sensation légèrement pétillante et des saveurs explosives, un impact frais et vif en bouche.

Très aromatique, sur les fruits tropicaux juteux !

72cl - Alc. 16.5% Vol.

Notes de dégustation détaillées : le saké Hyakushun Minonishiki compte parmi le meilleures cuvées de Kosaka Shuzojo. Il est mis en bouteille directement à la sortie de cuve, donc sans maturation (Jikagumi), et en évitant la filtration sur charbon de bois (Muroka). Légèrement perlant, on trouve en bouche des saveurs vives, avec un fort impact. Un saké savoureux, aromatique, sur des notes de fruits tropicaux doux et juteux. Le tout est bien équilibré, sur une incroyable fraîcheur.

Conseils de dégustation : déguster frais, pour l'apéritif ou au cours du repas, ses notes fruitées s'accommoderont très bien aux plats épicés ; sa vivacité sur les préparations riches comme les viandes en sauce teriyaki ou les fromages.