

# Amabuki Yamahai Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Yamahai  
Alcool: Alc. 15.5% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Amabuki Shuzo  
Région: Préf. de Saga  
Type de riz: Omachi  
Polissage du riz: 66%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Riche, puissant



Un saké au nez floral et fruité, sur la banane, le sucre brun. A cela se mêlent des notes plus céréalières et lactiques de pain, de malt, de yogourt. En bouche, c'est beaucoup d'élégance et une belle présence. Elle est ample, très expressive, typique d'un saké Yamahai.

**Produit à partir de riz Omachi et de levures de fleurs d'œILLETS d'Inde.**

72cl - Alc. 15.5% Vol.

## Conseils de dégustation :

A déguster à différentes températures, mais c'est chauffé qu'il révèle tous ses arômes. En accord, à placer sur un canard confit, des fromages crémeux, des tartelettes aux fruits d'automne.