

# Yamasan Masamune Yamahai Junmai

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Yamahai  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Sakemochida Honten  
Région: Préf. de Shimane  
Type de riz: Kairyo Omachi  
Polissage du riz: 50%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Riche, puissant



## Product short description:

Le nez offre des arômes discrets et élégants, légèrement fruités et marqués par les céréales. Il est riche et dense en bouche, une structure nette et très agréable. L'acidité, la douceur et l'amertume s'arrondissent grâce à une maturation à basse température.

### Un saké qui stimule l'appétit !

72cl - Alc. 16% Vol.

**Notes de dégustation détaillées :** un saké Yamahai produit à partir de riz Kairyo Omachi poli à 70%. Le nez offre des arômes discrets et élégants, légèrement fruités et marqués par les céréales. Il est riche et dense en bouche, une structure nette et très agréable. L'acidité, la douceur et l'amertume s'arrondissent grâce à une maturation à basse température. Un saké de caractère, traditionnel et vraiment plaisant.

**Conseils de dégustation :** un saké rond et puissant, parfait pour l'accompagnement de plats riches et travaillés et des viandes.