Born Muroka

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 14.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Katokichibee Shoten
Région: Préf. de Fukuï
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Product short description:

Un saké pour parfaire vos connaissances sur le vocabulaire technique ! Born Muroka est un saké : Junmai, Daïginjo, yamahaï, nakadori, muroka, nama, genshu...ouf ! (pour les détails, rendez-vous sur la page « les différents types de sakés »).

Parfumé, souple, profond. Une belle réussite de la part de Katokichibee Shoten

□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - alc. 14.5%vol.

Notes de dégustation détaillées : une façon très particulière de préparer ce saké, vraiment naturelle, en appliquant toutes les techniques indispensables à la production d'un excellent produit. Le nez est remarquable, très parfumé, typique des Ginjos. En bouche ce sont des sensations de souplesse et de profondeur, mais en même temps des notes jeunes et actives. Sans être trop marqué par le côté très puissant typique des Yamahaï, il est au contraire sophistiqué, juteux et riche, pris du côté nama-genshu (non pasteurisé et non réduit après la fermentation), mais également Muroka (non filtré à travers le charbon actif).

Conseil de dégustation : un saké à la fois riche et sophistiqué qui ira aussi bien au moment de l'apéritif que sur toute la longueur du repas, avec des mets travaillés, des plats en sauce.