

# Sayori 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Nakadori Junmai

Alcool: Alc. 14.5% Vol.

Format: Bouteille de 30cl

Producteur: Asahara Shuzo

Région: Préf. de Saitama

Type de riz: Hattanishiki

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé



Un saké caractérisé par une belle tension et une minéralité qui se manifeste d'emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, même si la structure reste souple, La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, une belle amertume et de jolies pointes d'acidité.

## Tendu, minéral, salin

30cl - Alc. 14.5% Vol.

**Notes de dégustation détaillées :** Sayori, "l'orphie", est un Nakadori Junmai. Naka signifie milieu et dori, prendre, on ne retient que le liquide qui s'écoule par gravité, après le premier jus et juste avant l'action de presse. C'est un saké caractérisé par une belle tension et une minéralité qui se manifeste d'emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, même si la structure reste souple et onctueuse, La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, une belle amertume et de jolies pointes d'acidité. Un saké facile à boire, désaltérant, où la qualité de l'eau de source se distingue remarquablement.

**Conseils de dégustation :** sur les poissons au goût soutenu comme le chinard, le maquereau, avec les huitres, les bouillons dashi, avec les viandes grillées, ou les plats en sauce. Un saké qui peut se consommer à différentes températures, de frais à chauffé.