

Shichiken Oonakaya Junmaï Daïginjo Tobingakoï

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï Daïginjo
 Alcool: Alc. 17% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Yamanashi Meijo
 Région: Préf. de Yamanashi
 Type de riz: Yamadanishiki
 Polissage du riz: 37%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafrâchissant, floral



Product short description:

Agréablement parfumé sur les fruits frais, la pêche de vigne, les fleurs de jasmin, le thé blanc. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante. Un Daïginjo aux multiples équilibres. C'est un saké dit "Tobingakoï", un saké de gouttes car seul le jus s'écoulant naturellement des sacs au moment de la filtration est récolté.

L'exceptionnel de la série

72cl - alc. 17% vol.

Notes de dégustation détaillées : un saké clair, limpide. Le nez est agréablement parfumé sur les fruits frais, marqué par la pêche de vigne, les fleurs de jasmin et le thé blanc. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante. Sur un fond onctueux, elle continue d'évoluer sur les fruit frais, les fruits sec, datte, abricot, avant de monter en puissance sur les épices et l'amertume. Sur une belle minéralité, on a un Daïginjo aux multiples équilibres, fin et complexe. C'est un saké dit "Tobingakoï", un saké de gouttes car seul le jus s'écoulant naturellement des sacs au moment de la filtration est récolté. La finale est de grande fraîcheur.

Conseils de dégustation : un magnifique Daïginjo de dégustation à servir frais, sur une des préparations culinaires recherchées, la cuisine Kaïseki, ou les belles réalisations de la tradition française.