

Shichiken Namanama

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Namazake
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Hitogokochi et Asahinoyume
Polissage du riz: 70%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



Product short description:

Un saké non-pasteurisé qui restitue intactes les sensations de pureté de l'eau. Un nez sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un saké juteux, reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Pur, frais, sur l'eau de source

□□□□□□□□□□□□□□□□
72cl - acl. 16% vol.

Notes de dégustation détaillées : la version non pasteurisée de Shichiken qui se focalise avec ce saké à restituer intactes les sensations de pureté de l'eau dont elle dispose. On découvre un nez assez marqué sur les fruits, pomme et fruits tropicaux, auxquels se mêlent des notes lactiques typiques de cette catégorie. En bouche, c'est beaucoup de fraîcheur, un saké juteux qui reste rond et crémeux. On termine sur une belle acidité, de l'amertume. Une finale claire, souple et légère.

Accords recommandés : un saké à marier aussi bien avec les préparations crues et fraîches comme sashimi et carpaccio, qu'avec les bouillons de fruits de mer. Avec les fromages et les desserts, choisissez-les crémeux.