

# Composition Saga n°1



## Product short description:

Découvrez les sakés de la préfecture de Saga avec cette composition de 3 sakés et 1 maekake offert.

3 sakés au format 72cl :

- Amabuki Kimoto Junmai Daiginjo
- Kuragokoro Tokubetsu Junmai
- Azumacho Junmai Ginjo

**offert : un maekake** en coton bleu de l'une de ces brasseries.

**Amabuki Kimoto Junmai Daiginjo 72cl** : produit selon la méthode Kimoto à partir de riz Omachi et d'une levure extraite de la fleur de rhododendron, le nez est fruité, original, sur la pomme et l'ananas. Des notes fruitées que l'on retrouve bien entendu en bouche. Elles s'expriment sur des tonalités légèrement lactiques et épicées de muscade et de menthe, le tout soutenu par une bonne acidité et une douceur assez discrète, typique du riz omachi.

**Kuragokoro Tokubetsu Junmai 72cl** : avec un taux de polissage du riz à 60%, ce Tokubetsu junmai est élégant, proche de l'aromatique d'un Ginjo. En bouche, l'umami est cependant riche et diffuse généreusement sur des saveurs florales et fruitées. La finale est nette et vive. Joliment parfumée, elle laisse une belle sensation de fraîcheur.

**Azumacho Junmai Ginjo 72cl** : Une cuvée assez nouvelle qui existe depuis seulement mai 2018. Elle est pourtant déjà récompensée à de multiples reprises. Le travail sur ce Junmai Ginjo combine l'utilisation de riz Yamadanishiki et de levure n°9 (originaire de Saga). Le résultat est fruité et croquant ! De superbes arômes, sur un riche umami.