

Manrei Nozomi

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Komatsu Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Yamadanishiki et Sagabiyori
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité



Product short description:

Un saké produit en Yon Dan Jikomi, c'est-à-dire une fermentation en 4 étapes au lieu de 3. Une technique qui permet d'avoir des sakés un peu plus doux et c'est très réussi ici. Nozomi est fruité, suave, tout en étant net et très frais.

Riche, fruité, et super net !

72cl -alc. 15% vol.

Notes de dégustation détaillées : Manrei Nozomi présente un nez frais et fruité, sur la pêche blanche, le melon, avec de légères notes de zests d'agrumes. Bien structuré en bouche, il est doux tout en étant juteux et frais. Sur des notes de bonbon, de barbe à papa, de la douceur qui n'est pas pesante et les sensations sont très nettes. La finale est épicée, minérale et pure.

Conseils de dégustation : à déguster tel quel, frais, en apéritif ou pendant le repas sur des accords tels que les carpaccio, sashimi, légumes frais, mais aussi les poissons cuisinés. Au dessert, avec les desserts aux fruits ou au chocolat.