

Saké spécial 3 : saké pétillant



Product short description:

Il existe 2 grandes méthodes pour produire du saké pétillant : ajouter du gaz à un saké qui ne l'est pas, ou laisser la lie en fin de filtration pour provoquer une **seconde fermentation en bouteille**. C'est cette deuxième façon que souhaitons illustrer de la meilleure des façons avec Shichiken Yamanokasumi.

Double fermentation, pétillant naturel

72cl - alc. 11% vol.

Notes de dégustation détaillées : Shichiken Yamanokasumi est élaboré selon un procédé de double fermentation appelé "binnaï niiji hakko". La première fermentation se passe en cuve, puis la filtration est effectuée de façon incomplète, intentionnellement, pour garder de la matière. Celle-ci va fermenter de nouveau, mais en bouteille cette fois. Un saké naturellement pétillant, légèrement troublé par un fin dépôt de riz, et peu alcoolisé avec 11% d'alcool. La bulle est fine, bien présente et persistante. Il est frais, vif, sur des notes lactiques, avec de beaux arômes de poire, d'ananas, de pomme verte et d'agrumes. Shichiken Yamanokasumi est un saké soyeux et d'une incroyable précision dans lequel on retrouve beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : un saké fascinant par sa méthode et son profil aromatique unique. A la fois vif, frais, fruité et complexe. Un fort impact, avec un umami présent et des saveurs profondes, puissantes. A découvrir frais, en apéritif ou en accompagnement de préparations simples et raffinées.