

Dégustation de 6 sakés



Product short description:

Un tour bien exhaustif pour **emmener votre entourage dans dans l'univers du saké**. Voici une sélection de 6 référence et avec un Junmaï, un Junmaï Ginjo, un Junmaï Daïginjo, un Namazake, un saké Kimoto et un Saké Genmaï. A déguster dans cet ordre. Pensez à télécharger les fiches techniques au format pdf ci-dessous !

6 sakés 72cl

Kuragokoro Tokubetsu Junmaï : un saké junmaï élégant et finalement proche d'un Ginjo. En bouche, l'umami riche diffuse généreusement. Un saké facile à accorder et qui peut être apprécié dans de nombreuses occasions et à différentes températures, de froid à température ambiante, voir en saké chaud. 72cl - Alc. 15.5% Vol.

Shuho Junmaï Ginjo Hattan : un saké au nez fruité, sur la poire, le melon. Clair en bouche avec les sensations lactiques comparables à celles que l'on retrouve sur les namacho. Un Junmaï Ginjo traditionnel, de très très bon niveau. Doux, mais pas trop, finissant sur des sensations claires et précises. 72cl - Alc. 16% Vol.

Hyakujuro Junmaï Daïginjo : Hyakujuro Junmaï Daïginjo : un saké au nez élégant, peu marqué, et surtout très frais. La bouche est remarquablement structurée, profonde et complexe, avec une belle acidité. On revient sur beaucoup de fraîcheur et de précision en finale. Un Daïginjo à la sucrosité peu présente et donc agréable. 72cl. - Alc. 15%

Amabuki Ichigo Kobo : 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. 72cl - acl. 16% vol.

Hanatomoe Mizumoto : 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 absolument. 72cl - alc. 17% vol.

Kameman Genmaïshu : le riz est utilisé tel quel car il est cultivé selon la méthode "Aïgamo" permettant d'éviter toute utilisation d'intrants. Un saké qui évoque le miel, les céréales et les fruits secs. La bouche est onctueuse, fruitée, sur des notes vives d'agrumes, de pomme, de poire. il est certainement l'un des plus aboutis dans ce microcosme. 50cl - Alc. 15% Vol.