

Fujinishiki Junmai Blue Label

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Tokubetsu Junmai
Alcool: Alc. 16.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Fuji Nishiki Shuzo
Région: Préf. de Shizuoka
Type de riz: Homare Fuji
Polissage du riz: 60%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Minéral, vif

NEW!



Product short description:

Le nez est rond, riche pour un junmai, légèrement végétal et marqué par des notes lactiques, des notes de yogourt, de céréales et d'agrumes. La bouche est nette et franche. L'acidité et la sucrosité s'harmonisent dans un parfait équilibre.

Un junmai Riche et franc

72cl - Alc. 15.5% Vol.

Notes de dégustation détaillées : un saké 100% de Shizuoka et même plus puisqu'ils cultivent leur propre riz Homare Fuji sur leurs propriétés, avec les kurabito. Le Homarefuji est voisin du Yamadanishiki, le grain est gros et le polissage peut être important. La levure est également native de Shizuoka. Elle permet d'avoir un nez très frais. Il est assez rare de maîtriser toutes les étapes depuis la production du riz, jusqu'au produit final.