

Shichiken Junmai Ginjo 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Yamanashi Meijo
Région: Préf. de Yamanashi
Type de riz: Yumesansui
Polissage du riz: 57%
Temp. de dégustation: Toujours frais



Product short description:

Le nez est délicat et frais sur les fleurs et les fruits, pêche blanche, poire. En bouche, une belle puissance aromatique sur les fruits juteux, des notes herbacées de résine de pin et de bruyère, sur un fond soyeux et relativement doux. Il reste vif et très désaltérant. grâce à une bonne acidité. Un Junmaï Ginjo remarquablement équilibré.

Juteux, équilibré

30cl - alc. 15% vol.

Notes de dégustation détaillées : un saké limpide, présentant de légers reflets argentés. Le nez est délicat et frais évoquant immédiatement les fleurs et les fruits, melon jaune, pêche blanche, poire. En bouche, une belle puissance aromatique s'exprime sur des notes de fruits juteux, des notes herbacées de résine de pin et de bruyère, le tout sur un fond soyeux et relativement doux. Il reste vif et très désaltérant. grâce à une bonne acidité. Un Junmaï Ginjo remarquablement équilibré. La finale est fraîche et longue. Sur un brin d'amertume, on retrouve la vivacité des fruits et de jolies notes de zestes d'agrumes.

Conseils de dégustation : à déguster frais, dans un verre à vin blanc, à l'apéritif ou au cours du dîner. L'accompagner de plats recherchés et délicats, poissons crus ou cuits, coquillages, viandes blanches, desserts aux fruits.