

Shichiken Ginjo 30cl

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai 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



Un saké fruité et puissant, doté d'une belle structure. La finale fraîche évoque magnifiquement les agrumes. Sa fraîcheur est typique du magnifique travail de la brasserie de Yamanashi Meijo, principalement grâce à des fermentations longues et à basse température.

Frais, minéral, léger. Sur des notes de fruits, raisin sec, pomme verte, ananas.

30cl - alc. 15% vol.

Son côté très désaltérant vient du fait que cette brasserie, située à Yamanashi, au pied des Alpes japonaises, est connue pour utiliser une eau d'une qualité remarquable. En effet, les neiges situées à plus de 2900 m d'altitude sont filtrées à travers la roche granitique et alimentent les sources locales pour la production de magnifiques sakés. C'est d'ailleurs dans cette zone que Suntory a installé sa distillerie de whisky.