

Tamagawa Yamahai

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmai Yamahai Nama Genshu
Alcool: Alc. 19% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kinoshita Shuzo
Région: Préf. de Kyoto
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 66%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé



Product short description:

Ce saké est produit par le premier toji européen, l'anglais Phillip Harper. Le nez évoque la douceur des fruits tropicaux, la bouche est très concentré, un riche umami, plutôt sec. Une bonne amertume, de l'acidité et degré d'alcool assez élevé tout de même.

En association avec la puissance du Tamagawa Yamahai, nous recommandons des choses bien marquées en termes de saveur, comme des poissons marinés au miso, les yakitoris, les champignons, le canard, les plats en sauce ou crème, les fromages. Un saké intéressant à déguster tel quel pour le plaisir de la découverte.

Amertume, acidité, un saké complexe.

72cl - alc. 19% vol.