

Seiryu x Hakemaki



Un coffret comprenant un Ginjo des plus délicats et un service à saké pour sa dégustation.

72cl - alc. 13% vol.

1 BOUTEILLE DE HARADA SEIRYU JUNMAI GINJO

1 SET HAKEMAKI COMPRENANT 1 KATAKUCHI ET 2 SAKAZUKI

Prix indiqué pour l'ensemble

Product Type: Sake Nihonshu

Category: Junmai Ginjo

Alcohol: Alc. 13% Vol.

Format: 72cl bottle

Producer: Hatsumomidi

Region: Pref. de Yamaguchi

Rice type: Yamadanishiki, Saitonoshizuku

Rice milling: 55%

Tasting temp.: Cold

Aromatic profile: Refreshing, floral

Notes de dégustation détaillées : Une belle robe jaune pâle pour ce junmai genshu. Le nez est délicat, élégant, il présente à la fois des notes florales, de fleurs blanches principalement et des arômes fruités, notamment de poire et de melon blanc. L'attaque en bouche est aussi souple que fluide. Une agréable évolution, passant d'arômes fruités, plutôt rond, à davantage de caractère et de vivacité. Sur la fin, il devient chaleureux avec l'apparition d'une agréable amertume et d'épices qui surviennent à propos. La finale est nette.

Conseils de dégustation : Les associations sont faciles, à déguster avec des sashimis, de la sole meunière, accompagné de fromage ou encore en apéritif. Servir frais.

Dimensions du set Hakemaki :

Carafe h : 130 mm - Diam : 70 mm - Vol. 20 cl

Bol h : 35mm - Diam : 65mm