Dokan



Un saké présentant de subtiles notes de fruits. Un nez très agréable, vaporeux et une belle acidité en bouche qui équilibre parfaitement la douceur.

Un producteur de saké qui cultive lui même son riz

?? ???????? ?????????
72cl - alc 17% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo Genshu
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Ota Shuzo
Région: Préf. de Shiga
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Ota Shuzo est située à Shiga, à l'Est de Kyoto. elle est également producteur de riz, ce qui est de plus en plus rare dans le monde du saké ! Elle produit ce Daiginjo Nama Genshu, un saké non pasteurisé et non dilué en fin de fermentation et surtout, produit à partir de riz Yamadanishiki poli à plus de 50%.

Notes de dégustation détaillées : Un bouquet olfactif audacieux révèle des notes parfumées de melon mûr et de fenouil. En bouche, il offre une expérience délicieusement douce, avec une texture ronde et robuste.

Conseils de dégustation : Parfait pour accompagner l'apéritif ou des plats plus légers, il est recommandé de le servir bien frais.