

# Dokan

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Junmai Daiginjo 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



## Description brève du produit :

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.

## Description du produit :

**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.