

Uragazanryu



Ce saké est produit par fermentation basse température, dans l'idée de donner un saké facile à boire. Son nez est frais, léger, proche de celui d'un Ginjo. La bouche est nette et ronde, bien équilibrée sur l'onctuosité, avec un bel umami. Un saké idéal pour vous accompagner au cours du repas.

Un saké facile à boire, net et un bel umami

????? ?? ???????????

72cl - alc. 14.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai

Alcool: Alc. 14.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Shindo Shuzoten

Région: Préf. de Yamagata

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 65%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Shindo Shuzoten est située à Yamagata, au Nord du Japon, une région froide et très enneigée l'hiver, connue notamment pour la grande qualité de ses sakés. Shindo Shuzoten est également producteur du riz utilisé dans l'élaboration de ses sakés et cela est suffisamment rare pour être souligné.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké présente un nez frais et léger, suivi d'une bouche nette et ronde. Sa texture onctueuse offre un bel umami, rendant l'expérience agréable et facile à savourer.

Conseils de dégustation : Parfait pour être dégusté au cœur du repas, il s'accorde harmonieusement avec tout type de plats japonais.