

# Ryujin Junmai Daiginjo Namazume



Un saké au nez floral et très plaisant, sur des notes d'agrumes. La qualité de l'eau se ressent en bouche, avec une sensation peu acide, sur la douceur des fruits (ananas, poire). C'est également un namazake, c'est à dire non pasteurisé. On note beaucoup de fraîcheur et de jeunesse.

## Un saké fruité, peu acide et désaltérant

?? ?????? ?? ???????????  
72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Ryujinshuzo

Région: Préf. de Gunma

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**A propos de la brasserie :** Ryujin fut fondée au 15ème siècle, alors qu'un seigneur de guerre de cette province découvrit une source d'eau idéale pour la fabrication du saké. L'eau souterraine de Ryujin est douce et permet aux brasseurs de laisser s'exprimer les saveurs discrètes de leur riz. L'objectif de la brasserie est toujours le même à travers les âges : produire un saké savoureux, doux et de haute qualité.

**Notes de dégustation détaillées :** Ce saké d'une élégance raffinée, dévoile des notes délicates de fenouil et d'amandes fraîches, agrémentées de subtiles nuances florales et fruitées d'agrumes.

**Conseils de dégustation :** À déguster frais en apéritif ou en accompagnement d'un plat, ce saké s'harmonise parfaitement avec les poissons à chair blanche ainsi que les viandes blanches. Il peut également être servi en fin de repas, accompagnant délicieusement des desserts à base de fruits frais.