

Kuragokoro Junmai Ginjo



Un saké soyeux et doux en bouche avec une bonne acidité pour apporter équilibre et vivacité. Des saveurs fruitées très enveloppantes, avec une finale claire et complexe, sur une pointe d'amertume. Un saké qui résume bien le style de la brasserie de Yano Shuzo.

Le pur style des sakés de Saga

?? ????? ???????????
72cl - Alc. 15.5% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Yano Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : Plus de 200 ans d'histoire et de tradition écoulés au sein de Yano Shuzo et voici la jeune 8ème génération. Elle perpétue un travail remarquable basé sur la recherche de saveurs innovantes et l'amélioration continue de la qualité du saké. Un défi relevé chaque année par la création de produits tel que Kuragokoro Junmaï Ginjo et Tokubetsu Junmaï.

Notes de dégustation détaillées : Le nez est floral et clair et annonce un saké délicat. Il est soyeux et doux en bouche, on retrouve les notes florales évoluant vers davantage de fruit, des arômes plaisants et enveloppants. Une bonne acidité apporte équilibre et vivacité à l'ensemble. La finale est claire, et complexe, une pointe d'amertume. Un saké qui résume bien le style de la brasserie de Yano Shuzo.

Conseils de dégustation : Frais, sur une cuisine raffinée ou simplement en apéritif.