

Nabeshima Junmai Ginjo Yamadanishiki



Nabeshima est un saké marqué par les fruits tropicaux, où l'on retrouve un umami bien présent. En bouche, il est riche et juteux, tout en gardant une bonne minéralité, avec une bonne acidité et beaucoup de fraîcheur en finale.

Marqué par des saveurs de fruits tropicaux

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

72cl - alc. 16.4% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 16.4% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Fukuchiyo Shuzo

Région: Préf. de Saga

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Fukuchiyo Shuzo se situe dans la ville de Kashima, au sud de la ville de Saga. Cette petite brasserie traditionnelle produit depuis 1885 des sakés de qualité exceptionnelle, reconnus internationalement depuis son titre de Champion en 2011 à la CBI, le concours de saké le plus prestigieux au monde. Son propriétaire, M. Imori, est très impliqué dans la promotion du saké en dehors du Japon, un promoteur du saké qui essaie de changer non seulement sa ville de Kashima, mais aussi attirer l'attention des amateurs de tous pays vers sa région.

Notes de dégustation détaillées : Le Nabeshima Junmai Ginjo se distingue par son expressivité, captivant avec des notes fruitées de l'ananas et des fraises des bois, accompagnées d'arômes floraux subtils. En bouche, la douceur du riz cuit prédomine, conduisant à une finale prolongée d'une grande douceur et d'une rondeur enveloppante.

Conseils de dégustation : A déguster frais, en accompagnement de viandes de gibiers ou du foie gras.