# Hyakujuro Junmai Daiginjo




Un saké au nez élégant, peu marqué, et surtout très frais. La bouche est remarquablement structurée, profonde et complexe, avec une belle acidité. On revient sur beaucoup de fraîcheur et de précision en finale. Un Daïginjo à la sucrosité peu présente et donc agréable.

**Le haut de gamme de la série Hyakujuro**

????? ????? ????????
72cl. - Alc. 15%

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 15% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Hayashi Honten
Région: Préf. de Gifu
Type de riz: Gifu Hatsushimo
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**Notes de dégustation détaillées :** Le bouquet délicat du Hyakujuro Junmai Daiginjo s'exprime subtilement, déployant un arôme raffiné qui se diffuse en douceur. L'équilibre délicat est façonné par une acidité rafraîchissante et une légère douceur. En bouche, la persistance de la douceur et l'umami du riz créent une expérience gustative harmonieuse.

**Accords recommandés :** Il se marie parfaitement avec une Salade caprese, mettant en valeur sa fraîcheur, et une Escabèche de maquereau, complétant harmonieusement les saveurs du poisson mariné.

**A propos de la brasserie :** Hayashi Honten est située en bordure Sud de la Préfecture de Gifu, au centre du Japon. Elle est dirigée par Eriko Hayashi, représentante de la 5ème génération de propriétaires de cette brasserie typiquement familiale. Hayashi Honten est une brasserie intéressante dans la mesure où elle rassemble, sous une même unité, une grande maîtrise de toutes les techniques de production, allant des méthodes anciennes comme les Yamahaï, aux plus modernes et les purs Daïginjo, sans oublier les sakés âgés de type Koshu. C’est cet éclectisme que nous avons souhaité illustrer à travers cette sélection.