Akashi Tai Junmai Daiginjo Genshu



Un saké produit à partir de riz poli à hauteur de 38% et par un brassage extra-long pour obtenir un saké riche et vif. Le nez est fruité et net, sur les fruits frais (pomme, pêche, abricot et banane). La finale est complexe, concluant nettement sur des notes florales.

Un brassage extra-long pour un saké riche et vif

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo Genshu
Alcool: Alc. 16% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Akashi Sake Brewery
Région: Préf. de Hyogo
Polissage du riz: 38%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Riche, puissant

A propos de la brasserie : Akashi Sake Brewery a été créée par la Famille Yonezawa en 1856. Elle est implantée à Akashi, une ville côtière au Sud-Ouest du Japon, dans la préfecture du Hyogo, l'une des régions productrices de sakés les plus réputées du Japon. Célèbre pour son marché aux poissons dont les origines remonteraient à environ 400 ans, Akashi a pour emblème la daurade, très appréciée pour sa finesse. Chacun des sakés Akashi-Tai est le reflet d'un engagement permanent de la famille Yonezawa pour les sakés d'exception, produits à partir d'ingrédients locaux, au plus près de la nature.

Notes de dégustation détaillées : Ce saké offre une expérience sensorielle riche et équilibrée. Au nez, une explosion d'arômes enchante les sens avec des notes de melon, de citron, d'orange amère, de sauge et des nuances herbacées subtiles. Visuellement, il se présente limpide, brillant, avec des reflets dorés captivants. En bouche, l'équilibre parfait entre le citron vif et l'orange amère crée une harmonie gustative. La finale est marquée par une longueur persistante, laissant une impression mémorable en bouche.

Conseils de dégustation : Pour une dégustation optimale, mariez-le à des sashimis de poisson frais, des plats japonais légers, des fruits de mer ou des fromages doux. Servi légèrement réfrigéré, ce saké révèle ses saveurs délicates, offrant une expérience sensorielle mémorable à chaque gorgée.