Yamato Shizuku



Un saké avec une belle minéralité en bouche, et des pointes de douceur. Un saké léger et équilibré qui permet de nombreuses associations avec différents mets, poisson ou viande. Agréable pour ouvrir l'appétit.

A servir frais ou chauffé, selon le moment et les envies

?????? ???? ?????????
72cl - alc. 15.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Ginjo
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Akita Seishu
Région: Préf. de Akita
Type de riz: Miyamanishiki
Polissage du riz: 55%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

A propos de la brasserie : La brasserie Kariho de Akita Seishu a été fondée en 1913 dans la Préfecture de Akita. Cette région est située à l'extrême nord-ouest de l'île de Honshu, une zone montagneuse aux hivers très rigoureux avec de fortes chutes de neige. Ajouter à cela beaucoup de grands riz et une eau de source très pure, et nous avons un environnement idéal pour la production de magnifiques sakés. La particularité de cette brasserie est d'utiliser une eau de source riche en minéraux, alors qu'ailleurs dans la région l'eau est plutôt douce. Cela leur permet de produire un saké plus sec avec un caractère vif et craquant. La brasserie Kariho de Akita Seishu a conservé ses méthodes traditionnelles de brassage, comme par exemple l'utilisation de presses horizontales, sans passer par la presse mécanique et s'est fait une spécialité de la méthode ancienne de production dite "Yamahaï".

Notes de dégustation détaillées : Léger, élégant et rafraîchissant, ce saké demi-sec présente une belle minéralité en bouche, accompagnée de subtiles notes de douceur. Son profil équilibré offre une expérience délicate et harmonieuse.

Conseils de dégustation : Son équilibre si caractéristique en fait un saké passe-partout et il est facile à associer avec différentes préparations, crues ou cuites, simples ou plus complexes. Il est également très agréable servi en apéritif.