

# Kinryo Setouchi Olive Junmai Ginjo



Un saké Junmai Ginjo de la maison Nishino Kinryo doté d'une acidité rafraîchissante aux saveurs qui rappellent le jeune muscat et la légère amertume des légumes verts croquants.

**Frais et gourmand. Muscat, fruits tropicaux, amer**

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

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmai Ginjo  
Alcool: Alc. 15.5% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Nishino Kinryo  
Région: Préf. de Kagawa  
Type de riz: Sanukiyoimai  
Polissage du riz: 58%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral

**A propos de la production :** Ce saké suprenant a été brassé avec des levures extraites à partir d'olives Sanuki. Ces olives luxuriantes bénéficient du micro-climat unique de la mer de Seto qui borde la préfecture de Kagawa (anciennement appelée Sanuki) où l'olive a été cultivé pour la première fois au Japon. En isolant la levure naturelle qui les recouvre, la maison Nishino produit un saké avec une acidité rafraîchissante aux saveurs qui rappellent le jeune muscat et la légère amertume des légumes verts croquants.

**Notes de dégustation détaillées :** Ce saké se distingue par son nez captivant, mêlant des arômes intenses de raisin blanc, de pamplemousse blanc, d'épices et de notes florales de muguet, tout en évoquant subtilement la feuille d'olivier. En bouche, il maintient cette fraîcheur vive avec une acidité prononcée et une sensation grasse équilibrée, offrant une expérience gustative rafraîchissante. Sa finale est notablement longue et grasse, marquée par la persistance des arômes de pamplemousse et une texture veloutée, créant ainsi une expérience de dégustation mémorable et harmonieuse.

**Conseils de dégustation :** Ce saké est particulièrement adapté à une cuisine simple, en accompagnement d'un poulet grillé ou de sashimi.