

# Classique

**Pour partager et découvrir le saké japonais,** voici une composition classique composée d'une bouteille de saké japonais, Shichiken Junmaï 72cl, deux sake masus en bois d hinoki et deux verres à saké Reishu glass 100ml.

**1 Shichiken Junmaï 72cl**  
**2 sake masu**  
**2 saké reishu glass 100ml**

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Junmaï  
 Alcool: Alc. 16% Vol.  
 Format: Bouteille de 72cl  
 Producteur: Yamanashi Meijo  
 Région: Préf. de Yamanashi  
 Type de riz: Asahinoyume  
 Temp. de dégustation: Toujours frais  
 Caract. gustatives: Rafraîchissant, floral



**Notes de dégustation détaillées :** un saké clair, limpide, présentant de légers reflets or argent. Le nez est vif et fruité, évoquant les agrumes, la banane verte, l'amande, mais aussi les céréales. Un nez relativement puissant pour un saké Junmaï. En bouche, il est marqué de l'empreinte des sakés de la maison Yamanashi Meijo : la qualité de l'eau. Fluide, désaltérant, on retrouve les notes de fruits, d'agrumes, qui évoluent sur des sensations lactiques, puis céréalières. Une bonne acidité et de la tension. La finale est nette, épicée, citronnée, ponctuée par une délicate et plaisante amertume.

**Accords recommandés :** depuis les plats simples aux mets les plus complexes, son caractère rafraîchissant se manifeste sans interférer avec les saveurs. A déguster à différentes températures, de frais à chauffé.