Daïginjo fruité



Découvrez le saké japonais de la meilleure des façons avec cette composition haut de gamme comprenant une bouteille de saké Kameizumi CEL 24 et deux verres Usuhari Daïginjo Glass dans leur boite en bois.

72cl - alc. 14% vol.

1 BOUTEILLE DE SAKE KAMEIZUMI CEL24
2 VERRES A SAKE USUHARI DAIGINJO GLASS
Prix indiqué pour l'ensemble

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo Genshu
Alcool: Alc. 14% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Kameizumi Shuzo
Région: Préf. de Kochi
Type de riz: Hattanishiki
Polissage du riz: 50%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Kameizumi est un Junmaï Daïginjo Genshu, un pur fruit de la fermentation du riz, sans ajout d'alcool en fin de processus et sans ajustement par ajout d'eau. L'utilisation d'une souche de levure spéciale, la CEL24, développée dans la région de Kochi, confère à Kameizumi des caractéristiques remarquables. Le nez est super expressif, incroyablement fruité. Il est vif et frais en bouche, sur des notes de pomme verte, de jeunes herbes et de raisin craquant. Sous-jacentes, des senteurs riches et denses de fruits tropicaux et de banane. Il est rond, se développant sur la poire juteuse. Beaucoup de fraîcheur. une belle acidité et de la vivacité.

Conseils de dégustation : un saké magnifique en toute occasion, pour l'apéritif, ou pendant le repas, sur les préparations sophistiquées et légères, ou, à contrario, sur les plats épicés, sur les herbes (coriandre, wasabi, basilic, gingembre). Sur les tartes aux fruits et les crèmes.