

# Daïginjo fruité

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Daïginjo  
Alcool: Alc. 16% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Hayashi Honten  
Région: Préf. de Gifu  
Type de riz: Yamadanishiki  
Polissage du riz: 40%  
Temp. de dégustation: Toujours frais  
Caract. gustatives: Expressif, fruité



## Description brève du produit :

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 boîte en bois.

72cl - alc. 14% vol.

**1 BOUTEILLE DE SAKE KAMEIZUMI CEL24**  
**2 VERRES A SAKE USUHARI DAIGINJO GLASS**

Prix indiqué pour l'ensemble

## Description du produit :

**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.