

Dassai Beyond



Ce saké complexe et raffiné offre un nez fin mêlant céréales, fruits (prune, mirabelle), et notes cendrées, une bouche vive aux accents herbacés, fruités (figue, melon) et épicés (cannelle, coriandre), avec une finale persistante chocolatée et pimentée.

Le meilleur saké jamais conçu par Asahi Shuzo

?????? ????????

72cl alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmaï Daiginjo

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Asahi Shuzo

Région: Pref. of Yamaguchi

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: -

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Ce saké se distingue par une richesse aromatique remarquable et une complexité envoûtante. Dès le premier nez, un grain de riz d'une finesse exceptionnelle se dévoile, accompagné de délicates notes cendrées et d'une subtile touche de vernis. À l'aération, les arômes évoluent, passant de la céréale à des fruits généreux comme la prune et la mirabelle. En bouche, l'attaque puissante et vive révèle des nuances herbacées et fibreuses, évoquant l'herbe fraîche et le bois brut. La palette gustative s'épanouit ensuite avec des saveurs de figue, de praline, de melon et de citron, enrichies par des accents épicés de coriandre et de cannelle. La finale, longue et persistante, charme avec des notes de chocolat noir et de céréales, subtilement relevées par une pointe pimentée.

Conseils de dégustation : Pour apprécier pleinement ce saké, servez-le entre 6 et 12 °C, une température qui met en valeur sa fraîcheur et sa complexité aromatique. Il se marie à merveille avec des mets raffinés : le Roquefort sublime ses notes herbacées et lactées, tandis que le chocolat noir dialogue harmonieusement avec sa finale chocolatée et épicée. Le caviar, quant à lui, rehausse sa finesse et ses nuances salines. Pour une dégustation optimale, servez ce saké dans un verre à vin blanc afin de concentrer les arômes, et prenez le temps de l'aérer légèrement pour laisser ses notes fruitées et cendrées se révéler entièrement.

A propos de la brasserie : La brasserie Asahi Shuzo est une entreprise japonaise spécialisée dans la production de saké de haute qualité. Fondée en 1948 dans la préfecture de Yamaguchi, elle allie tradition et innovation pour créer des sakés exceptionnels, notamment sa marque phare "Dassai". Réputée pour son raffinement et son équilibre, Dassai est élaboré à partir de riz de première qualité, poli avec soin. Grâce à son engagement envers la qualité et le respect des traditions, Asahi Shuzo s'est imposée comme l'une des principales références dans l'industrie du saké, attirant des amateurs du monde entier.