Amabuki x Le saké de A à Z



Une composition comprenant une bouteille de Amabuki Yamahai junmai et le livre "Le saké de A à Z" de Yoko yamamoto. Un cadeau parfait pour les passionnés de saké qui ont envie de s'instruire de façon ludique et décontractée.

72cl - alc. 15.5% vol.
Dimensions du livre : 14,8 x 21 cm, Couleur, 200 pages

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Yamahaï
Alcool: Alc. 15.5% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Amabuki Shuzo
Région: Préf. de Saga
Type de riz: Omachi
Polissage du riz: 66%
Temp. de dégustation: De frais à chauffé
Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké au nez délicatement fruité, sur la banane, les agrumes. A cela, se mêlent des notes plus céréalières et lactiques de pain, de malt, de yogourt. Puissant, sec, une belle présence en bouche. Elle est ample, expressive, typique d'un saké Yamahaï, mais avec la magnifique empreinte des sakés de Amabuki et surtout l'originalité apportée par l'utilisation de levures extraites de fleurs d'oeillet d'Inde. La finale est claire, marquée par l'amertume et une belle acidité. Un saké minéral, bien tendu et riche.

Accords recommandés : A déguster à différentes températures, mais c'est chauffé qu'il révèle tous ses arômes. En accord, sur un canard confit, les poissons fumés, les fromages affinés.