

Shuho +10 Junmai Daiginjo Chokarakuchi

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Daiginjo
 Alcool: Alc. 17% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Shuho Shuzojo
 Région: Préf. de Yamagata
 Type de riz: Yukimegami
 Polissage du riz: 45%
 Temp. de dégustation: De frais à chambré
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



Description brève du produit :

Shuho se différencie nettement des autres sakés de la catégorie des Daiginjo : au-delà des belles sensations fruitées de melon vert et de raisin muscat, des notes florales, on a un saké très minéral et incroyablement précis. Un saké très sec avec un Nihonshudo de +10 !

Fruité et sec à la fois, un Daiginjo unique

?? ?????????) (???????????)
 72cl - Alc. 17% Vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : La Préfecture de Yamagata est considérée comme le "Royaume du Saké" car elle regroupe nombre de Kura de premier plan. Shuho Shuzojo est l'une des stars montantes de la région, et, même si son établissement date tout de même de 1890, elle s'est récemment distinguée par la qualité de ses sakés, parmi ses pairs mais aussi dans le cadre de concours.

Notes de dégustation détaillées : Un Junmaï Daïginjo Genshu au nez vif et cristallin, sur des arômes de melon vert, de muscat et de fleurs blanches. Juteux en bouche, rafraîchissant, on retrouve ces sensations fruitées, ponctuées par de fines notes de zestes d'agrumes. Ces élégantes caractéristiques, classiquement associées à la catégorie des Daïginjo, s'accompagnent généralement d'une douceur marquée. Et, c'est justement sur ce point que Shuho se distingue complètement des sakés de son rang. Au-delà des sensations fruitées, on a un saké incroyablement précis et sec, avec un Nihonshudo de +10 ! Obtenir un tel saké est une prouesse technique qui l'érige au rang des produits uniques dans l'univers des Daïginjo.

Conseils de dégustation : Il s'associe facilement avec nombre de préparations culinaires. Il accompagne toute la longueur du repas, sans lasser, et en apportant beaucoup de fraîcheur.