Shuho Soden Legend



Un saké au nez fruité, sur la pomme, le melon. En bouche, une belle douceur et belle puissance sur les fruits. Un saké net qui laisse le palais utlra frais. La finale est claire, ponctuée par les épices et par une légère amertume. Un bel équilibre entre douceur et acidité pour la légende de la maison Shuho Shuzojo.

Un concentré du savoir-faire

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

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Daïginjo
Alcool: Alc. 17% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Shuho Shuzojo
Région: Préf. de Yamagata
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 35%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : La brasserie de Shuho Shujozo a mis toutes les chances de son côté pour obtenir ce magnifique saké de concours. Une production en micro batches et 72 heures de polissage continu, pratiqué directement à la brasserie pour arriver à un taux de 35%. Des fermentations lentes et une maturation ultra-soignée pour leur plus jolie cuvée. Un nez fruité, sur la pomme, le melon. En bouche, une belle douceur et belle puissance sur les fruits. Un saké net qui laisse le palais utlra-frais. La finale est claire, ponctuée par les épices et par une légère amertume. Un bel équilibre entre douceur et acidité pour la légende de la maison.

Accords recommandés : Un saké à apprécier dans les plus belles occasions, en dégustation pure ou en accompagnement de mets les plus raffinés.

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 sont 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.