Eiichi Junmaï Daiginjo



Un saké Daïginjo qui dévoile des notes florales et fruitées, sur la pomme, le raisin muscat, le litchi. Il conserve un fort caractère et des touches fermentaires, se développant par la suite sur une belle acidité rappelant celles des vins blancs. La bouche évolue sur des notes de jus de fruits, de baies acidulées.

Le haut de gamme de la maison Hayashi Honten

?? ????? ????????
72cl alc. 16% vol.

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: Hatsushimo
Polissage du riz: 38%
Temp. de dégustation: Toujours frais
Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Hayashi Honten est située en bordure Sud de la Préfecture de Gifu, au centre du Japon. Elle est dirigée par Eriko Hayashi, représentante de la 5ème génération de propriétaires de cette brasserie typiquement familiale. Hayashi Honten est une brasserie intéressante dans la mesure où elle rassemble, sous une même unité, une grande maîtrise de toutes les techniques de production, allant des méthodes anciennes comme les Yamahaï, aux plus modernes et les purs Daïginjo, sans oublier les sakés âgés de type Koshu. C’est cet éclectisme que nous avons souhaité illustrer à travers cette sélection.

Notes de dégustation détaillées : Un saké Daïginjo qui dévoile des notes florales et fruitées, sur la pomme, le raisin muscat, le litchi. Il conserve un fort caractère et des touches fermentaires intéressantes, se développant par la suite sur une belle acidité rappelant celles des vins blancs. La bouche évolue sur des notes de jus de fruits, de baies acidulées.

Conseils de dégustation : Un beau Daïginjo à servir sur une cuisine raffinée, avec des coquillages, du poisson blanc, des sushis, mais aussi de la viande blanche grillée, des fromages, ou des desserts aux fruits. Servir frais, à 8°C environ, ou à température ambiante.