

# Daïginjo Sec

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Junmaï Daïginjo  
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 :

Découvrez le saké japonais de la meilleure des façons avec cette composition haut de gamme comprenant une bouteille de saké Shuho +10 Junmaï Daïginjo Genshu et deux verres usuhari Daïginjo Glass dans leur boîte en bois.

72cl - alc. 17% vol.

## 1 BOUTEILLE DE SAKE SHUHO+10 2 VERRES A SAKE USUHARI DAÏGINJO GLASS

Prix indiqué pour l'ensemble

## Description du produit :

**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.