

Yamasan Masamune Yamahai Junmai



Le nez offre des arômes discrets et élégants, légèrement fruités et marqués par les céréales. Il est riche et dense en bouche, une structure nette et très agréable. L'acidité, la douceur et l'amertume s'arrondissent grâce à une maturation à basse température.

Sec, net, structuré

?????? ???? ??????????
72cl - Alc. 16% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Yamahai

Alcool: Alc. 16% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Sakemochida Honten

Région: Préf. de Shimane

Type de riz: Kairyo Omachi

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Un saké Yamahai produit à partir de riz Kairyo Omachi poli à 70%. Le nez offre des arômes discrets et élégants, légèrement fruités et marqués par les céréales. Il est riche et dense en bouche, une structure nette et très agréable. L'acidité, la douceur et l'amertume s'arrondissent grâce à une maturation à basse température. Un saké de caractère, traditionnel et vraiment plaisant.

Accords recommandés : Un saké rond et puissant, parfait pour l'accompagnement de plats riches et travaillés et des viandes.

A propos de la brasserie : Sakemochida Honten est une petite brasserie familiale qui produit du saké traditionnel depuis plus de 140 ans à Izumo, dans la préfecture de Shimane. Depuis l'Antiquité, Izumo est profondément impliqué dans la fabrication de saké et cette localité est considérée par beaucoup comme le berceau du Nihonshu. Une légende raconte que tous les Dieux, et il y en a huit millions dans le shintoïsme, ont coutume de se rassembler au sanctuaire de Izumo Matsuo pour un festin qui dure 180 jours. Octobre est d'ailleurs surnommé le "mois d'absence des dieux", La rue où se trouve la Sakemochida Honten s'appelle "Kitano Kaido", un quartier classique où l'on peut toujours admirer les anciennes constructions de bois, à visiter absolument.