

Yume - Yuzu Saké Daiginjo



Yume est un saké Daiginjo français élaboré à Pélussin par Grégoire Boeuf. Issu d'un riz Yamadanishiki soigneusement poli, il développe une expression précise et élégante. En fin d'élaboration, un yuzu des Pyrénées est infusé, apportant une fraîcheur lumineuse et une fine amertume, dans un équilibre subtil entre tension, matière et douceur.

L'élégance du Daiginjo, à la française 72cl - alc. 15% vol.

Notes de dégustation détaillées : Yume propose une lecture inhabituelle du Daiginjo. La robe, légèrement voilée, laisse apparaître une matière plus vivante, presque tactile. Le nez s'ouvre sur des notes franches d'agrumes, très fraîches, avec une dominante de yuzu, rapidement accompagnées par une dimension lactique subtile inattendue à ce niveau - impression de yaourt citronné, ou de petit lait frais, tendue et précise. En bouche, la texture est souple, presque crémeuse. L'acidité et une légère astringence apportent leur dynamique, tout en restant parfaitement intégrées. La matière évolue vers une amertume nette et persistante, qui structure la finale et rafraîchit le palais, donnant immédiatement envie de revenir au verre.

Accords recommandés : un profil qui trouve naturellement sa place sur des cuisines à la fois précises et contrastées : poissons blancs grillés, simplement assaisonnés, huîtres, langoustines crues, sashimi de poissons gras, ceviche ou préparations acidulées, associations crémeuses, autour de textures lactiques.