

Minami Junmaï Ginjo

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï Ginjo
 Alcool: Alc. 17% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Minamishuzojo
 Région: Préf. de Kochi
 Type de riz: MatsuyamaMii
 Polissage du riz: 50%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafrâchissant, floral



Description brève du produit :

Un saké Junmaï Ginjo produit en utilisant la fameuse levure CEL développée à Kochi. Un Ginjo aux arômes brillants, doté d'une belle acidité qui équilibre le fruit. Une sensation de saké à la fois fruité et sec, et une finale vive.

Le style impeccable des sakés de Tosa

? ???? ??????????
 72cl - alc. 17% vol.

Description du produit :

Notes de dégustation détaillées : Légèrement ambré, des reflets très clairs, jaune-verts. Le nez est délicat, fruité, sur les fruits à chair blanche, les agrumes, le citron. Poudré, il exprime des notes légères de miel. On pressent une belle acidité sur un nez toutefois peu marqué pour un saké de la catégorie Ginjo. En bouche, l'attaque est souple, douce, sur les fruits. Des pointes d'épices viennent rythmer le tout et lui conférer des sensations plus sèches et droites, pour arriver sur une sensation limpide, sur l'eau de source, un saké sec. La finale est longue, avec une belle persistance des amères. En conclusion, : un Junmaï Ginjo plutôt en retrait sur les sensations fruitées, mais super intéressant pour son côté sec, droit et net.

Suggestion d'accords : Magnifique sur les huîtres, mais aussi sur tous les fruits de mer, couteaux, saint Jacques, etc... Le fait qu'il soit sec en fait un bon compagnon des viandes blanches grillées, les petites brochettes japonaises yakitori.