Dassai 45 30cl



Un nez plein de fraîcheur pour un saké sophistiqué. Dassai 45 est un junmai-dai-ginjo accessible. Brassé à partir de grains de riz polis jusqu'à 45% de leur poids original, c'est un saké nihonshu d'une grande finesse, marqué par les notes de fleur et de pomme vertes.

Le saké ultra célèbre de part le monde (petit format)

??45 ????????
30cl - alc. 16% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï Daïginjo
Alcool: Alc. 14.9% Vol.
Format: Bouteille de 30cl
Producteur: Asahi Shuzo
Région: Pref. of Yamaguchi
Type de riz: Yamadanishiki
Polissage du riz: 45%
Temp. de dégustation: Toujours frais

A propos de la brasserie : La brasserie Asahi Shuzo est une entreprise japonaise spécialisée dans la production de saké de haute qualité. Fondée en 1948 dans la préfecture de Yamaguchi, elle allie tradition et innovation pour créer des sakés exceptionnels, notamment sa marque phare "Dassai". Réputée pour son raffinement et son équilibre, Dassai est élaboré à partir de riz de première qualité, poli avec soin. Grâce à son engagement envers la qualité et le respect des traditions, Asahi Shuzo s'est imposée comme l'une des principales références dans l'industrie du saké, attirant des amateurs du monde entier.

Notes de dégustation détaillées : Dassai 45 se distingue par son élégance, tant dans sa présentation que dans son profil gustatif. Arborant une bouteille sobre, il révèle une teinte cristalline lorsqu'il est versé, avec des reflets argentés. Les arômes délicats délivrés par ce saké comprennent des notes florales subtiles de jasmin et de fleurs blanches, ainsi que des touches fruitées discrètes de poire et de pomme douce. En bouche, sa texture soyeuse et délicate offre une douceur équilibrée, mettant en avant les saveurs de riz légèrement amandées, avec des nuances subtiles de melon. La finale est propre, nette et rafraîchissante, soulignant la pureté du saké sans laisser place à des arrière-goûts indésirables. Le Dassai 45 offre ainsi une expérience de dégustation harmonieuse et raffinée.

Conseils de dégustation : Dassai 45 se marie parfaitement avec du poisson cru ou cuit, des coquillages, ainsi que des fromages à pâte molle ou des fruits. Il complète harmonieusement divers plats japonais tels que le sashimi, les sushis délicats, les préparations à base de fruits de mer et les plats légèrement épicés. Sa délicatesse en fait également un excellent compagnon pour des plats plus légers tels que des salades fraîches.