

Shichiken x Ushari



Une superbe idée cadeau avec le saké Oonakaya Junmai Daiginjo Tobingakoï, le Daiginjo exceptionnel de la série des sakés Shichiken et l'élégant service à saké Ushari Shukisoroe.

???????? ??????? ???????????

72cl - alc. 17% vol.

1 BOUTEILLE DE SAKE OONAKAYA

1 CARAFE A SAKE

2 VERRES A SAKE DE LA MAISON USUHARI

Prix indiqué pour l'ensemble

Davantage d'information dans la description détaillée.

Shichiken Oonakaya Junmai Daiginjo Tobingakoï, l'exceptionnel de la série

Shichiken Agréablement parfumé sur les fruits frais, la pêche de vigne, les fleurs de jasmin, le thé blanc. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante. Un Daiginjo aux multiples équilibres. C'est un saké dit "Tobingakoï", un saké de gouttes car seul le jus s'écoulant naturellement des sacs au moment de la filtration est récolté.

Notes de dégustation détaillées : un saké clair, limpide. Le nez est agréablement parfumé sur les fruits frais, marqué par la pêche de vigne, les fleurs de jasmin et le thé blanc. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante. Sur un fond onctueux, elle continue d'évoluer sur les fruit frais, les fruits sec, datte, abricot, avant de monter en puissance sur les épices et l'amertume. Sur une belle minéralité, on a un Daiginjo aux multiples équilibres, fin et complexe. C'est un saké dit "Tobingakoï", un saké de gouttes car seul le jus s'écoulant naturellement des sacs au moment de la filtration est récolté. La finale est de grande fraîcheur.

Conseils de dégustation : un magnifique Daiginjo de dégustation à servir frais, sur une des préparations culinaires recherchées, la cuisine Kaïseki, ou les belles réalisations de la tradition française.

Ushari Shurisoroe, Un tokkuri et deux verres à saké dans une élégante boîte en bois.

Pour la dégustation des sakés haut de gamme. La forme rectiligne du tokkuri est une prouesse technique que peu de souffleurs de verre maîtrisent. Le tout est livré dans une élégante boîte en bois traditionnelle.

????????