

Shuho +20 Ginjo Chokarakuchi

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Ginjo
 Alcool: Alc. 16% Vol.
 Format: Bouteille de 72cl
 Producteur: Shuho Shuzojo
 Région: Préf. de Yamagata
 Type de riz: Haenuki
 Polissage du riz: 50%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Minéral, vif



Description brève du produit :

Un fort impact, une bouche soyeuse dans un premier temps, qui devient soudainement précise et tranchante, minérale. Super précis et désaltérant, un nihonshudo de +20 qui lui permet d'accompagner tout type de mets sans lasser, venant parfumer et rafraîchir délicatement le palais entre chaque bouchée.

Un saké incroyablement net et précis

?? ????? ??????????)

72cl - Alc. 16% Vol.

Description du produit :

A propos de la brasserie : La Préfecture de Yamagata est considérée comme le "Royaume du Saké" car elle regroupe nombre de Kura de premier plan. Shuho Shuzojo est l'une des stars montantes de la région, et, même si son établissement date tout de même de 1890, elle s'est récemment distinguée par la qualité de ses sakés, parmi ses pairs mais aussi dans le cadre de concours.

Notes de dégustation détaillées : En bouche, les saveurs s'expriment soudainement, un fort impact. Elle est soyeuse dans un premier temps, puis devient soudainement précise et tranchante, minérale ! Elle se termine sur une légère amertume qui ajoute encore à la sensation générale de tension. Le palais est délicatement parfumé. On revient sur des sensations désaltérantes, la qualité de l'eau, la fraîcheur, un incroyable netteté.

Conseils de dégustation : Un saké qui se marie superbement les huîtres pour la tension et son côté légèrement anisé, mais aussi avec les sashimis de poisson blanc. Avec les légumes crus, les viandes blanche accompagnées d'herbes fraîches, persil, basilic, coriandre.