

# Hyakujuro New Moon Junmai Daiginjo

## caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu  
 Catégorie: Junmai Daiginjo  
 Alcool: Alc. 16% Vol.  
 Format: Bouteille de 72cl  
 Producteur: Hayashi Honten  
 Région: Préf. de Gifu  
 Type de riz: Gifu Hatsushimo  
 Polissage du riz: 45%  
 Temp. de dégustation: Toujours frais  
 Caract. gustatives: Expressif, fruité



## Description brève du produit :

Le nez est frais, sur des notes de bergamote, de fleur d'oranger et de jeunes pommes. Une belle acidité rappelant les écorces d'agrumes accompagnée par une douceur légère. Très frais, une belle minéralité qui vient affiner l'ensemble. La finale est légère et longue, rafraîchissante.

## La nouvelle cuvée haut de gamme de Hayashi Honten

??? ?????? ?? ??????????  
 72cl. - Alc. 16%

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Hayashi Honten est située en bordure Sud de la Préfecture de Gifu, au centre du Japon. Elle est dirigée par Eriko Hayashi, représentante de la 5ème génération de propriétaires de cette brasserie typiquement familiale. Hayashi Honten est une brasserie intéressante dans la mesure où elle rassemble, sous une même unité, une grande maîtrise de toutes les techniques de production, allant des méthodes anciennes comme les Yamahaï, aux plus modernes et les purs Daiginjo, sans oublier les sakés âgés de type Koshu. C'est cet éclectisme que nous avons souhaité illustrer à travers cette sélection.

**Notes de dégustation détaillées :** Un nez sur des notes de bergamote. La bouche est soyeuse et légèrement épicée, à la fois doux et sucré atout en étant rafraîchissant. On Une belle minéralité.

**Conseils de dégustation :** Pour accorder les sushis au goût soutenu, maquereau grillé, thon tataki. Les fruits de mer, crabe, langoustines et homard. Servir frais.