ELIXIRS
Vins et spiritueux

Fisherman Sokujo – Junmai Ginjo Sake
JAPON

31$25 | **CARTON DE 12 / 375$00**

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14985200

PAYS
Japon

FORMAT
720

TYPE DE PRODUIT
Saké

CÉPAGE
Riz NIigata

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

APPELLATION
Niigata

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Niigata, Japon

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Junmai Ginjo : indique un processus de brassage spécial et minutieux où la fermentation se déroule à des températures plus basses et pendant de plus longues périodes, et le pressage est souvent effectué à la main. Cet effort supplémentaire produit un saké étagé et complexe, léger et parfumé.

PARTICULARITÉS –
Tous les sakés Ginjo et Dai Ginjo sont considérés comme des « sakés super premium ». Moins de 6% de tous les sakés japonais entrent dans cette catégorie.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Arômes de cerise, de minéraux, de riz sucré, d'eau de rose et de notes fruitées.

GUSTATIF
Sa saveur douce et fruitée vous ferait croire que vous buvez un vin blanc de haut niveau. Ce saké montre le nouveau potentiel des méthodes de fermentation du riz et du malt utilisées dans le saké japonais pour créer tout type de saveur.

ACCOMPAGNEMENT
Ce saké se marie bien avec les plats de fruits de mer, et plus particulièrement des des crevettes ou du crabe. Ce saké a une acidité davantage prononcée ce qui lui permet de couper les huiles et les graisses et de se marier parfaitement avec des plats de fruits de mer avec des sauces et des épices.

ACCOMPAGNE
Fruits de mer