



**ELIXIRS**  
Vins et spiritueux

## MASUKAGAMI – Saké Seishu F60 JAPON

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14985091

**PAYS**  
Japon

**FORMAT**  
720

**TYPE DE PRODUIT**  
Saké

**CÉPAGE**  
Riz koshi tanrei

**ALCOOL**  
15

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**APPELLATION**  
Niigata



**44<sup>75</sup>\$**

**CARTON  
DE 6 /  
268<sup>50</sup>\$**

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Niigata, Japon

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Ce saké haut de gamme, issu de riz poli à 60 % et donc de qualité ginjo, est toutefois commercialisé en tant que seishu (saké de table). Il est élaboré selon une méthode de brassage minutieuse, avec une longue fermentation à basse température, et la levure de qualité supérieure utilisée permet d'obtenir un produit aromatique et souple. À la suite du pressage, les techniques appliquées pour le stockage et la maturation à des températures inférieures à zéro et le processus de pasteurisation unique ajoutent un raffinement supplémentaire au produit final.

### DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Arômes vifs.

**GUSTATIF**  
Accessible et polyvalent. Saveurs étagées, complexes et uniques soutenues par une généreuse acidité. La combinaison des notes de poire, de melon et de réglisse donne une finale impressionnante, satisfaisante et persistante.

#### ACCOMPAGNEMENT

Plats de poissons, de crustacés et de fruits de mer, en particulier les huîtres.

#### ACCOMPAGNE

Poissons, Fruits de mer

### AUTRES INFORMATIONS

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir frais dans un verre à vin ou légèrement réchauffer.