



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14985306

PAYS
Japon

FORMAT
720

TYPE DE PRODUIT
Saké

CÉPAGE
Riz Niigata

ALCOOL
15

DISTRIBUTION
Importations Privées

APPELLATION
Niigata

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Niigata, Japon

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Ce saké haut de gamme de type junmai ginjo, issu de riz poli à 60 %, est élaboré selon la méthode de brassage yamahai, avec une longue fermentation à basse température, puis subit une maturation de six mois. Il s'agit d'un genshu, donc aucune eau n'est ajoutée avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Agréable parfum fruité.

ACCOMPAGNEMENT

À déguster seul sur glace, ou avec un quartier de citron ou de lime. Accompagne à merveille les plats de viande : steak, yakiniku, yakitori, boulettes.

GUSTATIF

Saveur douce et fraîche. Bouche riche et complexe, avec une acidité prononcée que l'on retrouve rarement dans les sakés traditionnels.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

54^{25\$}

**CARTON
DE 12 /
651^{00\$}**