

SACIHIHIME Junmai Ginjo Dear My Princess

Note de dégustation

【 Apparence 】

Ce saké est transparent avec une petite teinte paille.

【 Nez 】

Le premier nez est intense sur le riz et les céréales (son). On sent aussi des fruits et de l'anis. Le second nez est puissant et aromatique. Le fenouil, l'anis, la réglisse sont très présents. Enfin une note iodée est présente.

【 Bouche 】

L'attaque est moelleuse : la sucrosité s'estompe. On peut reconnaître les goûts de la pomme et de l'anis. Puis de la poire et du litchi. Enfin un peu de lime et de kumquat surgissent avant la finale.

【 Finale 】

L'umami semble se dessiner en finale avec des épices (poivre) mais aussi des notes de champignon. C'est mentholé, frais et séduisant.

Dégustation et propositions d'accords mets/saké

【 Famille produit 】

Ce saké est agréable et sera à déguster froid (10-12°) pour conserver son aromatique fraîche. Acidité, amertume, épices, iode, œuf, umami, séché/fumé

【 Cuisine française 】

Espadon grillé avec du fenouil, Poulet fafa (avec des épinards).

【 Cuisine du monde 】

Roast beef froid et ses cornichons, Salade César.

