

**SAKE GEKKEIKAN Daiginjo Yamada Nishiki 15.5 72 CL**

Le nez est agréable, sur des notes fruitées, sur les fleurs, marqué par le melon. La bouche est douce, fruité, les notes de fleur et de pomme verte a



**Référence :** 700715

**Prix :** 45.25 €

**Descriptif :**

**SAKE GEKKEIKAN Daiginjo Yamada Nishiki 15.5°C 72 CL**

Depuis plus de 380 ans, Gekkeikan produit le Saké le plus fin de Fushimi, région située au Sud de Kyoto. Gekkeikan jouit d'un riche héritage culturel, dont l'histoire remonte à l'époque de sa fondation par Jiemon Okura (premier du nom) en 1637. Gekkeikan reflète également l'esprit d'innovation et d'entrepreneuriat de Kyoto, notamment en tant que pionnier dans le développement et la mise en place de nouvelles méthodes de production des Sakés tous élaborés à partir de l'eau cristalline de Fushimi, utilisée depuis près de quatre siècles.

Quatorze générations plus tard, Gekkeikan est fière d'être devenue l'un des plus grands producteurs de Saké au monde, tout en ayant su rester une entreprise familiale.

Le Daiginjo est considéré comme le saké "grand cru,

notes de dégustations:

Le nez est agréable, sur des notes fruitées, sur les fleurs, marqué par le melon. La bouche est douce, fruité, les notes de fleur et de pomme verte apparaissent avec une belle longueur,

accords : apéritif, sur des mets sucrés et légèrement épicés, dessert aux fruits,

Provenance: JAPON, Le Yamada Nishiki est reconnu en tant que variété de riz des Sakés d'excellence. Particulièrement recherché par les brasseurs de Saké de première qualité, ses gros grains ronds en font l'ingrédient idéal pour la production de Saké. Les grains de riz sont méticuleusement polis, et seul 45% de leur taille d'origine est conservé avant même de démarrer le brassage du Riz, mélangé avec le Koji ( on le considère comme un moût, un malt ou un levain « d'amorçage » et il s'obtient par transformation de l'amidon présent dans les graines par l'Aspergillus oryzae) et adjonction d'alcool neutre.

[Lien vers la fiche du produit](#)