



Junmai Yamahida



Dégusté froid, ce saké est sec et franc. Servi chaud, il est charnu, doux, doté de caractère.

La typicité de ce vieux saké de riz pur change radicalement selon la température de service.

On décèle une légère amertume en fin de bouche, facilitant le mariage avec les saveurs amères des légumes de montagnes du Japon, des sardines séchées, des poissons japonais tels que l'*ayu* et le *sanma*, mais aussi avec les saveurs des coquillages.

Le saké Yamahida est très typé d'une année sur l'autre.

C'est le *junmaishu* (saké de riz pur) qui a le plus de caractère parmi nos trois sakés. Lors de la dégustation de ces derniers, c'est le saké Yamahida qui partage le plus.

Le taux d'alcool est de 15 degrés, comme un saké ordinaire, mais les saveurs sont puissantes.

Saké sec avec une acidité bien installée, il va à merveille avec les saveurs des coquillages et l'amertume des plats de légumes de montagne du Japon au début du printemps.

Chaud ou froid, il se révèle sous un tout autre jour.



Masamune-kun