

FICHE PRATIQUE

COMMENT DEGUSTER UN SAKE ?

TOUTES LES ETAPES

VISUELLE

Regarder le verre face à une surface blanche pour évaluer la couleur du saké.

Regarder le verre face à une surface sombre pour vérifier l'absence d'impuretés en suspension.

Jaune



JUNMAI

Clair



DAIGINJO

ARÔMES DU SAKE



Cacao, cannelle, épices



Céréales



Pomme, poire



Ananas



Fruits rouges



Banane



Rose

OLFACTIVE

Sentir une première fois le verre (1er nez).

Faire tourner le saké dans le verre.

Sentir une deuxième fois (2ème nez).

GUSTATIVE

Ressentir les premières saveurs en bouche (attaque). Les arômes secondaires se développent ensuite (milieu de bouche).

Viennent enfin les dernières saveurs après dégustation (finale).

CRITÈRES APPRÉCIÉS

Goût en alcool léger

Sucrosité
équilibrée

Finale peu
persistante

Gras, suave

Légèreté