# Nature x Nature x Koshuhai Shokintai Sakazuki




Une composition comprenant une bouteille de Hanatomoe Nature x Nature et une paire de Koshuhai Shokintai Sakazuki pour sa dégustation.

50cl - alc. 13% vol.

**1 BOUTEILLE DE HANATOMOE NATURE x NATURE**
**1 PAIRE DE KOSHUHAI SHOKINTAI SAKAZUKI**
Prix indiqué pour l'ensemble

Product Type: Sake Nihonshu
Category: Junmai Kimoto Kijoshu
Alcohol: Alc. 13% Vol.
Format: 50cl bottle
Producer: Miyoshino Jozo
Region: Pref. of Nara
Rice type: Gin no sato
Rice milling: 70%
Tasting temp.: Cold
Aromatic profile: Rich, powerful

**Notes de dégustation détaillées :** Nature x Nature est produit par la jeune Toji Mariko Léveillé. C’est un saké Yamahaï, sans adjonction d’acide lactique et surtout un saké pour lequel la fermentation est assurée par les levures naturellement présentes dans l’atmosphère de la brasserie. C’est également un Kijoshu, un saké où l’eau qui est habituellement ajoutée pendant la fermentation est remplacée par du saké afin de concentrer et préserver les arômes et garder de l’onctuosité. Très typé, rond et super fruité, aromatique et doté d’une remarquable finesse. Au final, beaucoup de fraîcheur sur de magnifiques notes fruitées.

**Conseils de dégustation :** A servir frais, sur les plats délicats de la cuisine japonaise, mais aussi sur la cuisine française élaborée, car c’est pour celle-ci qu’il a été conçu, sur les fromages et les desserts.