

# Kozaemon Junmai Ginjo



Un saké élaboré avec du riz miyamanishiki, aux notes de pomme et de poire. Il se déguste à toutes les températures et peut accompagner parfaitement une grande variété de plats.

**Un Junmai Ginjo dont seule la maison Kozaemon en a le secret**

72cl - alc. 15.5% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Ginjo

Alcool: Alc. 15.5% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Nakajima Jozo

Région: Préf. de Gifu

Type de riz: Miyamanishiki

Polissage du riz: 55%

Temp. de dégustation: De frais à chauffé

Caract. gustatives: Sec, fruité et riche

**Notes de dégustation détaillées :** Un saké rafraîchissant et fruité, offrant une expérience gustative unique. Avec ses notes de pomme et de poire délicatement présentes, ce saké est à la fois léger et pur en bouche, mettant en valeur les saveurs subtiles du riz. Ce saké offre une fraîcheur et une facilité à le boire qui mettent en avant sa polyvalence remarquable.

**Conseils de dégustation :** Qu'il soit dégusté frais ou chaud, il peut accompagner facilement n'importe quel plat. Aussi bien des sushis frais, des plats chauds ou encore des mets plus exotiques.