

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

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Kimoto Kijoshu
 Alcool: Alc. 13% Vol.
 Format: Bouteille de 50cl
 Producteur: Miyoshino Jozo
 Région: Préf. de Nara
 Type de riz: Gin no sato
 Polissage du riz: 70%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Riche, puissant

Notes de dégustation détaillées : Nature x Nature est produit par la jeune Toji Mariko Léveillé. C'est un saké Yamahai, 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.