

# Ten On Honjozo



La Cuvée Ten On est un Honjôzô dont Kawashiri Shuzojo est particulièrement fier. Un saké mature avec les notes de châtaignes, de sirop d'érable et de foin tout en restant frais et équilibré. Malgré son âge, il est agréable et facile à déguster même pour ceux qui ne connaissent pas les Sakés Koshu.

## Mûr, équilibré, accessible

72cl - Alc. 15% Vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Honjozo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Kawashiri Shuzojo

Région: Préf. de Gifu

Type de riz: Hidahomare

Polissage du riz: 70%

Temp. de dégustation: De frais à chambré

**Notes de dégustation détaillées :** La Cuvée Ten On est un Honjôzô dont Kawashiri Shuzojo est particulièrement fier. Un saké mature avec les notes de châtaignes, de sirop d'érable et de foin tout en restant frais et équilibré. Malgré son âge, il est agréable et facile à déguster même pour ceux qui ne connaissent pas les Sakés Koshu.

**Accords :** Pot au feu, charcuteries. Servir frais ou tiède.

**A propos de la brasserie :** Réputée pour ses eaux thermales d'une très grande qualité, la province montagneuse de Gifu à 300 km à l'ouest de Tokyo est également un Terroir à Saké. La petite maison familiale Kawashiri Shuzojo, fondée en 1839 dans la ville de Hida, est spécialisée dans les sakés Koshu (Saké mûr) depuis plus de 50 ans : des sakés élevés en cuve de nombreuses années. Une seule variété de riz local est utilisée par Kawashiri Shuzojo : l'Hidahomare.