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 maturé) 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.