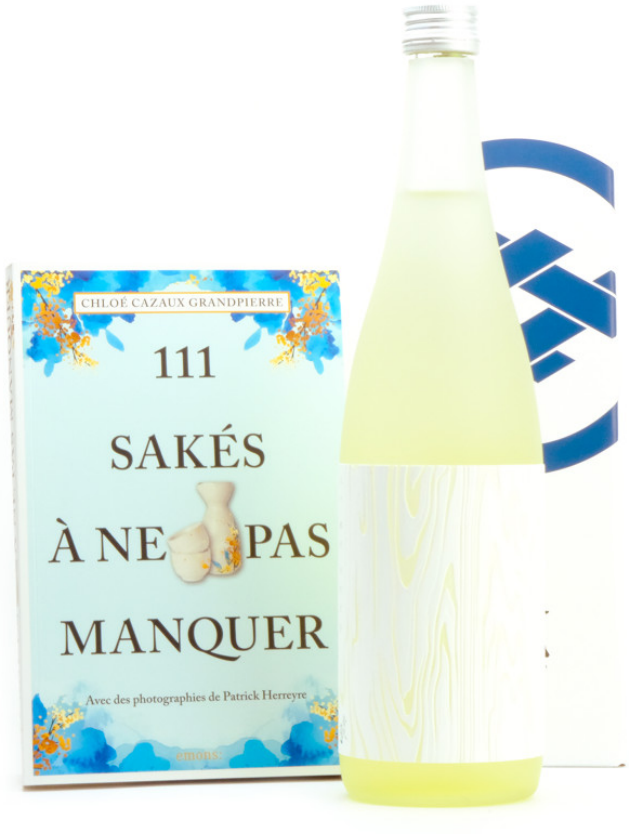
Hitotoki x 111 Sakés



Une composition comprenant une bouteille de Hitotoki Junmaï Kioke Jikomi et le livre "111 sakés à ne pas manquer" de Chloé Cazaux Grandpierre. Une belle idée-cadeau pour qui veut faire le tour du Japon des sakés !

72cl - alc. 15% vol.
Dimensions du livre : 13.5 x 1.6 x 20.5 cm, Couleur, 240 pages

Type de produit: Saké Nihonshu
Catégorie: Junmaï
Alcool: Alc. 13% Vol.
Format: Bouteille de 72cl
Producteur: Imayo Tsukasa
Région: Préf. de Niigata
Type de riz: Gohyakumangoku
Polissage du riz: 65%
Temp. de dégustation: De frais à chambré
Caract. gustatives: Minéral, vif

Notes de dégustation détaillées : Un projet spécial de Imayo Tsukasa avec ce saké produit en Kioke Jikomi, en fûts de bois de cèdre japonais. Il est élaboré durant la période la plus froide de l'année, à partir de la fin-janvier, et les barriques sont utilisés exclusivement pour sa production. L'idée est de maîtriser l'impact du fût. Un challenge réussi car les arômes du cèdre tournent favorablement à l'avantage du saké. Le nez présente de discrètes notes boisées, des senteurs de résine. La bouche est riche, l'umami marqué et le finish long. Le style clair et délicat d'Imayo Tsukasa est reproduit à merveille avec ce saké léger et agréable.

Accords recommandés : A déguster frais à l'apéritif ou pendant le repas. Il s'accorde merveilleusement avec les crustacés, le poisson blanc et les mets préparés simplement.