

Composition Kawasemi 30cl x Ginkuro



Le saké japonais Kawasemi en format 30cl accompagné d'un joli service composé d'une carafe (tokkuri) et de deux bols à saké (les chokos). Un petit set à la fois mignon et élégant pour faire plaisir à son entourage. Le tout dans une boîte cadeau cartonnée.

30cl - alc. 14,8% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmai Genshu
 Alcool: Alc. 14.8% Vol.
 Format: Bouteille de 30cl
 Producteur: Asahara Shuzo
 Région: Préf. de Saïtama
 Type de riz: Koshiibuki
 Polissage du riz: 70%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Expressif, fruité

Notes de dégustation détaillées : Kawasemi, "le martin-pêcheur", est un saké unique en son genre car très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité. Il dévoile des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. En bouche, il se développe sur le jus de fruits avant de s'ouvrir sur des notes plus céréalières de mie de pain et finir par des sensations légèrement acidulées. Il laisse le palais frais et disponible. Kawasemi est idéal pour s'initier à la découverte du saké, mais convient parfaitement aux connaisseurs pour des moments et des accords choisis.

Conseils de dégustation : A servir frais, à l'apéritif ou pendant le repas sur des combinaisons variées : foie gras, coquillages, volailles et poissons. Sur les fromages à pâte dure, parmesan, mimolette vieille. Sur les desserts au chocolat. Sa puissance aromatique en fait un excellent candidat pour une base de cocktails.