

Set Koï Koï 30cl

caractéristiques du produit :

Type de produit: Saké Nihonshu
 Catégorie: Junmaï Ginjo
 Alcool: Alc. 14.5% Vol.
 Format: Bouteille de 30cl
 Producteur: Asahara Shuzo
 Région: Préf. de Saïtama
 Type de riz: Miyamanishiki
 Polissage du riz: 60%
 Temp. de dégustation: Toujours frais
 Caract. gustatives: Rafrâichissant, floral



Description brève du produit :

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

?? ????? ??? ???????????

30 cl - Alc. 14,5% Vol.

1 BOUTEILLE DE SAKE KOÏ KOÏ 30cl

1 CARAFE

2 COUPES A SAKE

Prix indiqué pour l'ensemble

Description du produit :

Notes de dégustation détaillées : Koï Koï, "le flirt des carpes", est un saké de type ginjo, c'est-à-dire que le riz entrant dans sa composition est poli à hauteur de 60% minimum. Seul le cœur du grain est utilisé pour favoriser l'expression de saveurs fines et élégantes. Le nez est floral, typique des sakés ginjo, il présente de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche, melon, pêche des vignes. En bouche, Koï Koï est limpide et délicat, avec une belle persistance

aromatique sur les fruits, ponctué d'agréables notes de fleurs d'oranger. La finale est désaltérante et amène beaucoup de fraîcheur.

Conseils de dégustation : à déguster frais à l'apéritif ou pendant le repas. Il s'accorde merveilleusement avec les crustacés, les Saint-Jacques, le poisson blanc, cru ou cuit, les mets préparés simplement, les légumes craquants ou les tempura. En dessert, il est intéressant de l'associer aux fruits, aux mousses ou aux crèmes.